

UMBERTO RAFFAELLI



ACQUAVITE E GRAPPA

NELL' USO E NEL COSTUME TRENTINO



MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE TRENTINA
S. MICHELE ALL'ADIGE

In copertina: Caricamento dell'alambicco
Azienda Agricola Cembrana - Seignano di Segonzano (Trento)
Foto F. Faganello

UMBERTO RAFFAELLI

ACQUAVITE E GRAPPA

NELL' USO E NEL COSTUME TRENTINO



MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE TRENTINA
S. MICHELE ALL'ADIGE

Presentazione

Insieme opera storica e ricettario di liquori, studio etnografico e prontuario di efficaci rimedi, quest'opera di Raffaelli si offre ad una lettura gradibilissima e stimolante. Perchè tratta di un prodotto - la grappa - dalle radici ben fisse nella cultura trentina, di cui è parte sicura da antica data, e perchè stimola a sperimentare gustosi liquori ed infusi salutari.

Tornano vivi termini forse scordati, o già meno usati che un tempo, quali la "baga", lo "scorlazer", la "ponzena", altri escono quasi nobilitati dalla ricerca, "brasche", "lambic" e "lambicar", parole e procedimenti, questi, ancor oggi usati nell'inverno delle valli trentine. E tutto un mondo di proverbi, di detti e battute popolari, un costume e un'antica tradizione emergono in forte rilievo dalla raccolta puntigliosa e appassionata che Umberto Raffaelli, vice direttore del Museo degli usi e costumi della gente trentina, ha compiuto in anni di ricerche, di interviste e di colloqui, di studi archiviali.

L'opera è infatti risultato dell'indagine dal vivo confortata dall'indagine sui documenti, l'una e l'altra amorosamente condotta dalla sensibilità poetica dell'autore.

Il Museo ripresenta ora il libro in veste tipografica nuova, dopo il rapido successo della prima edizione, rinnovando il ringraziamento all'autore, che ha fatto rivivere agli occhi del cuore prima che a quelli della mente un aspetto, spesso trascurato, dalla vita "lambicada" delle genti di montagna.

dott. GUIDO LORENZI
Presidente del Museo degli usi e costumi
della gente trentina

Un grazie di cuore a quei contadini che mi hanno dato ospitalità e che mi hanno confidato i loro segreti, spesso gelosamente custoditi per tanto tempo.

Grato per le ''storie'' che hanno fatto rivivere per me, spezzando forse una tacita omertà, alle loro fatiche, alla loro ''vita lambicada'', questo libro dedico.

Al lettore

Acquavite ieri, oggi grappa.

Elisir di vita, panacea di tutti i mali, somma di virtù medicamentose. La sor-seggi in montagna quando sei sudato, balsamo con l'arnica per le articolazioni, disin-fettante, lievito per i dolci, ultima speranza per la peste e per la "spagnola".

Ti ho portato attraverso i secoli a rivivere le sue vicende: le notizie storiche, le tasse, i processi per il contrabbando, i liquori casalinghi, i nocini, i rosoli, la medi-cina popolare ed infine le tracce che ha lasciato nella letteratura.

Nostri compagni sono stati volti di contadini, bruciati dal sole, con ancora nei panni il suo odore, residuo di tante distillazioni. Il nostro è stato un viaggio nell'uso e nel costume.

Volutamente ho trascurato l'aspetto industriale, interessantissimo, ma che mi avrebbe portato a fornire dati, percentuali, caratteristiche tecniche, diverse dalla originaria impostazione.

Ho cercato di valorizzare l'uomo di montagna con i suoi problemi, legati spesso ad una cruda lotta per la sopravvivenza.

Grappa: a lei si ricorre nel bene e nel male.

"Una bronchite?" Una tazza di grappa calda.

"Hai una fastidiosa diarrea?" Metti dei mirtilli a macerare nella grappa.

"I vermi disturbano i bambini?" Qualche cucchiaino di grappa e tutto torna a posto.

"L'inverno è lungo e hai bisogno di un tonico, di un amaro, di qualcosa che ti riscaldi?" Ecco allora i liquori popolari, alla portata di tutte le borse e a prova di genuinità.

Col miele, dopo una lunga stagionatura, se sei anziano, ti farà rivivere una seconda giovinezza e ti convincerai che è un potente afrodisiaco.

Guarisce l'uomo e gli animali.

È il cordiale che si offre all'ospite. Nella sua anima troverai profumo di vinacce, di fiori e calore di autunni passati.

Se le dai fuoco, sopra qualche frutto, vedrai, secondo antiche leggende, alzarsi le anime dei morti.

Riscalda di inverno e ghiacciata d'estate ti rinfresca.

Ti ho raccontato, caro lettore, di gente che si ammazzava di fatica per due lire, di gente che in una notte faceva chilometri per venderla di contrabbando.

Erano altri tempi.

Alcune cose solo sappi: usala nelle giornate della tua vita con prudenza. Rispettala: non berla vicino al vino e allo spumante. Fa in modo che ci sia sempre un ragionevole intervallo.

Se sei contadino ricordati che i tuoi vecchi sarebbero morti di "crepacuore" se avessero saputo che getti via le vinacce. Però, se hai "rogne" con la finanza, non ti conosco!

La sua trasparenza cristallina è segno di purezza e di infallibilità. Se hai dei problemi più grandi di te, annegali in un bel bicchiere di grappa. Il sonno ti porterà consiglio e la vita ti sembrerà migliore.

Questo il mio augurio.

E adesso? Cin! Cin!

1.

Origini dell'acquavite e della grappa

Parlare delle origini di questa bevanda così dolce e così cara al palato di molti popoli, è fare un salto indietro non di secoli, ma di migliaia di anni. È un tuffarsi nella storia e nelle leggende di genti che hanno occupato tutta l'area mediterranea.

Le leggende della vite fanno cenno, ripetutamente, al diluvio, ad un uomo fortunato molto vecchio e molto saggio, il quale per volontà divina, si salva dalla furia delle acque e approda sulla cima di un altissimo monte, dove, come primo atto della sua miracolosa sopravvivenza, scava la terra bagnata dalle acque celesti e pianta la vite.

Questa simbolica trasfigurazione può far pensare ad un gesto di ringraziamento, ad un ritorno alla vita attraverso una pianta, che vanta un antichissimo albero genealogico ad ha avuto sempre, presso tutti i popoli, solerti cure ed attenzioni delicate, paragonabili solo all'albero dell'ulivo.

Nel Libro dei Morti egizio, troviamo una preghiera funeraria risalente al 2700 a.C. (antico impero):

"... affinché io non sia distrutto nel Mesket (regione nel mondo inferiore) ed i demoni non possano impadronirsi delle mie membra/che io possa trovare a PA il pane consacrato/e a DEP la bevanda consacrata".

Questa definizione non vale per la birra che aveva un suo nome, ma vale esclusivamente per l'acquavite.

L'acquavite ha accompagnato l'umanità sin dai tempi più antichi, passo per passo nella sua lenta o veloce evoluzione, fino a condizionare la stessa esistenza dell'uomo, che, onorandola, la chiamava acqua della speranza, acqua della vita o della immortalità.

Questo distillato veniva usato dagli Egizi nelle grandi occasioni, ossia prima delle battaglie, affinché entrasse nel corpo dei guerrieri il sacro fuoco della divinità protettrice della battaglia, che avrebbe portato l'esercito alla vittoria. Usavano inoltre l'acquavite come risolutore delle malattie più gravi, per festeggiare le vittorie, durante le feste o le cerimonie sacre in onore degli dei.

Il fiero Sargon I, re di Akkad, si narra che non affrontasse mai una battaglia se prima non beveva come per rito, inginocchiato davanti alle divinità, un buon sorso di acquavite o "spirito divino" e se ne portava sempre un'ampolla, quando andava ad un incontro d'amore.

Alcuni storici sostengono invece che la vite sarebbe stata trovata nei pressi di Olimpia, là dove venne innalzato un tempio a Bacco, meta di pellegrinaggi nel tempo della vendemmia. Anche i Cinesi vollero aggiungere la loro ed affermare che fu l'imperatore Fo-Hi a scoprire per primo tremila anni avanti Cristo, il viticcio, dai cui frutti, fu ricavato il prezioso nettare. Certo di tutte le notizie storiche che ci sono pervenute, questa è senz'altro la più difficile da controllare!

La storia della vite è quindi legata alle tradizioni più care all'uomo dell'antichità, al suo modo di vivere, alle sue pazienti scoperte, tanto è vero che alle soglie della fine del mondo, ritrova fiducia e coraggio, calmando la sua sete e la sua paura, con il prodotto che miracolosamente è riuscito a salvare dalla distruzione.

Che l'acquavite sia sempre stata un nobile afrodisiaco, ce ne tramandano una ricca testimonianza i raffinati e colti Greci, nella loro ricca produzione letteraria di carattere erotico conviviale.

Plinio e Aristotele ne parlano nelle loro opere in più occasioni. Il grande Avicenna, una delle personalità più in vista del mondo arabo, "l'illuminato di Allah" e il non meno celebre Mesuè, passato alla storia come il più grande e illuminato medico arabo, ne parlano.

Storta ed alambicco sono parole di origine araba e con essi si distillava anche lo spirito di vino, che non veniva usato come bevanda corroborante, ma solo per alimentare certe lampade e come succedaneo più efficace dell'aceto nel disinfettare le ferite.

Questa è la versione ufficiale della storia, ma conoscendo il tradizionale lassismo degli Arabi e la loro fiducia nella misericordia di Allah, è assai probabile che già allora fosse entrato nell'uso comune l'aromatizzare lo spirito di vino con l'anice, secondo una tradizione che prosperò maggiormente proprio nei luoghi dove di più influiva la civiltà mussulmana: vedi l'"anis" spagnolo, lo stupendo "tutone" siciliano, il "raki" di tutto il prossimo Oriente e l'"uozo" greco. Pure in quell'epoca probabilmente ebbe inizio tutta l'infinita serie di "ratafia" ottenuti dalla infusione di bucce e polpa di frutti nello spirito di vino.

Dal mondo meridionale islamico l'usanza risalì tutta l'Europa e storte ed alambicchi divennero corredo comune specie di conventi e monasteri, inventori di immortali elisir corroboranti con erbe medicinali.

Se storta ed alambicco passano ufficialmente dunque per invenzioni arabe, pure la parola "Alchimia" è di questa origine. Si tratta infatti dell'articolo arabo "Al" e di una radice probabilmente greca, con il vago significato di "diffusione". A questa radice greca si può risalire se prendiamo visione di un antico manoscritto che prende il nome di "Manoscritto di S. Marco" ⁽¹⁾ esistente presso la Biblioteca

Marciana in Venezia, in una stesura ricopiata a mano agli albori di questo millennio e annotato, di pugno del Card. Bessarione.

Merita ricordare ancora che il vocabolo "alcool" ha dirette attinenze con la cosmesi femminile, infatti in arabo "al kohol" era il nome di un minerale (se non vado errato solfuro di antimonio o di piombo) da cui si ricavava una polvere finissima, che le donne orientali usavano per tingersi le palpebre, dando così lucidità e risalto agli occhi. Da qui il passo è breve, quando si constata che "chi beve alcool" diviene preda di facili eccitazioni, "gli brillano gli occhi" per l'intenso calore che la bevanda provoca nell'organismo.

La storia dell'acquavite si perde nel tempo, attorniata spesso da leggende pittoresche e simbolicamente potremmo dire che ha accompagnato l'esaltazione e la decadenza di molti popoli. Avvicinandoci al nostro millennio, possiamo osservare altri fenomeni.

Prima ancora dell'inizio del decimo secolo, i monaci nei conventi, gli abili mistificatori delle grotte, spinti alla ricerca della formula della pietra filosofale e nel corso delle loro sterili ricerche, anziché far colare oro dagli alambicchi, lentamente si adattano a distillare o meglio a bruciare il liquore spremuto dall'uva, ottenendo quell'acquavite che in altre aree e civiltà, da millenni era conosciuta.

Si tratta e nessuno penso lo metterà in dubbio, di una RISCOPERTA.

Ed eccoci all'anno mille. Vicino a quest'anno le cronache ci tramandano spesso notizie di tremende carestie, tre delle quali nell'843, nel 1028 e nel 1032, uccisero metà della popolazione europea.

È l'anno del "Mille e non più mille", della ferma convinzione che il mondo non potrà superare il millennio della nuova era. Il pensiero della morte indusse molti a programmi penitenziali, a lasciare il laicato per la vita monastica e a donare le proprie sostanze a pie istituzioni. I conventi crebbero smisuratamente i loro patrimoni ed in essi si viveva niente male e spesso vi si conduceva una vita ed una esistenza quasi principesca. L'anno 1001 portò grande delusione, euforia, grandi miserie e grandi ricchezze.

Vide anche la grande diffusione dei monasteri, non solo nel contado, ma anche nelle città.

All'inizio di questo nuovo secolo appare sulle mense, oltre alla più tradizionale delle bevande, il vino, quest'altro liquido, l'acquavite, che viene indicato come medicamentoso, addirittura panacea di tutti i mali.

È l'atto di nascita del distillato ed il medico Salernus, che visse nel 1100, della celebre scuola Salernitana, fu il primo vero distillatore. Raimondo Lullo nei suoi scritti asseriva che per ottenere un'ottima acquavite, bisognava impiegare dell'ottimo vino e successivamente fare una distillazione in sette fasi.

L'acquavite diventa patrimonio quasi esclusivo di medici e di gente dotta: cura una gamma piuttosto vasta di malattie, da quelle a carattere febbrile e via via fino all'impotenza.

In cambio questi medici ottengono splendidi doni, investiture, somme di danaro e perfino castelli. L'appetito vien mangiando: distillata una cosa si imparerà a distillare tutto, ma quel che sconcerta di più è il fatto che ogni scoperta umana di chimica applicata, e parzialmente di cucina, fosse in fondo un risultato di recupero, perché alla base vigeva la costante ricerca di fabbricare l'oro o quanto meno di comporre quella pietra filosofale che secondo le ancestrali convinzioni, pareva indispensabile ad una tale preparazione.

L'oro non lo trovarono mai, ma la ricerca servì in molti settori.

Tra il Duecento ed il Trecento troviamo tutta una serie di grandi maghi della distillazione, Taddeo Alderotti, Arnolfo da Villanova, Raimondo Lullo, Michele Savonarola, ecc. Sono in gran parte medici, che diffondono i segreti della distillazione e, soprattutto la bontà del prodotto in campo medico. Da questo momento dalla Toscana il procedimento si diffonde attraverso le varie contrade di Italia. Agli inizi di questo secolo, tuttavia, l'acquavite è più patrimonio di medici, che di popolo, tanto è vero che il distillato viene offerto sia a Papi, a signori e a principi per lenire i loro mali, ma nello stesso tempo, veniva dato ai prigionieri in forti quantità per estorcere eventuali segreti.

A Firenze, forse per la prima volta, l'acquavite viene usata come antidoto contro la peste. È una lotta impari. Il morbo non risparmia e qualcuno che si salva magnificherà senz'altro le virtù di questa bevanda.

Entriamo a vele spiegate nel vero campo della alchimia, il cui ultimo scopo, vincere l'invecchiamento e la morte, si inserisce in un insieme di affascinanti tradizioni e leggende che hanno profondamente lasciato il segno nel folclore di ogni tempo e di ogni paese.

Prima del Cinquecento si faceva già un commercio di acquavite e se ne inviavano quantità non trascurabili oltre le Alpi.

L'acquavite veniva data anche ai numerosi soldati che infestavano il nostro Paese, ma mentre questi la bevevano così come veniva, nelle corti, nei castelli o nelle case dei ricchi mercanti invece, si diffuse l'uso di particolari liquori con aggiunta naturalmente di aromi e di zucchero. È il secolo dell'olio di rose, da cui avremo il rosolio, e di numerosi altri olii ed essenze.

Nel 1533 Caterina de' Medici sposa Enrico duca di Orleans, che più tardi sarà incoronato Enrico II, re di Francia.

È un matrimonio importante per questo lavoro, perché oltre agli aspetti politici veri e propri, è il punto di partenza di nuovi commerci.

Caterina infatti invita in Francia i migliori acquavitai di Firenze e di Venezia per insegnare ai Francesi i segreti di questa raffinata arte. Vannuccio Biringuccio (1480-1539) è uno dei grandi chimici di questo secolo. Nel 1540 esce la sua opera più importante: "De la pirotechnia" ⁽²⁾.

In questo lavoro è compresa una parte riguardante la distillazione dell'acquavite. La parte che ci interessa è la seguente:

... "questa tal acqua si fa de ottimi e possenti vini vermegli o bianchi, come a chi vuole bene li viene, ma di tutti i migliori sono li bianchi e perchè tale effetto di fare acqua vite, ha certa potentia di elevatione de molti spiriti grossi è di necessità moderarli per virtù delli strumenti, et a sottigliargli con farli passare per camini stretti lunghi e tortuosi . . ."

Un altro autore che vale la pena citare è il napoletano Giambattista della Porta (1535-1615) il quale ci lascia delle interessanti trascrizioni nella sua opera: "De Distillationibus libri IX", edita nel 1558 ⁽³⁾.

Il Cinquecento è un secolo interessante. Fioriscono i distillati più strani e più laboriosi. È in errore chi pensa che la distillazione, in questo periodo, riguardi solo l'acquavite. Al contrario essa ha uno spazio ben definito e ristretto. L'ottanta per cento dei distillati sono di fiori, di bacche, di radici.

Mattioli ⁽⁴⁾ ce ne offre nei suoi "Discorsi" una gamma piuttosto ampia. Tra l'altro spiega anche il metodo per ottenere l'acquavite:

"... fassi del vino l'acquavite per lambicco, così chiamata per le meravigliose virtù sue, le quali ha per conservatione della vita dell'huomo. Imperochè facendosi con quella diligenza che vi si richiede d'ottimo vino, meritatamente ella si può chiamare Acqua di Vita. Avvenga che come tutte le cose, che vi si pongono dentro sono da lei preservate, né si corrompono, così parimente preserva la vita di coloro che l'usano di bere, togliendo dei corpo loro ogni putredine e custodisce e ripara, nutrisce, difende e prolunga la vita, imperochè non solamente conserva ella nel suo vigore il calor naturale, ma rigenera e vivifica gli spiriti vitali, scalda lo stomaco, conforta il cervello, acuisce l'intelletto, chiarisce la vista, ripara la memoria e massimamente usandosi da coloro che sono più presto di fredda, che di calda natura e che congregano crudità e ventosità nello stomaco e che sono sottoposti a altri flemmatici e frigidi difetti e però vale ella mirabilmente ne' dolori ventosi dello stomaco e del corpo, nelle vertigini, nel mal caduco, nell'Appollessia, nella melancholia, nella Paralisia, nelle profondità del sonno, nel tremore, battimento del cuore, nelle sincopi beendosene ogni giorno un cucchiaino la mattina a digiuno". (Discorsi del Matthioli pag. 1382).

A Strasburgo in Germania nel 1586 ⁽⁵⁾ viene pubblicata l'opera, tradotta dal latino, del bolognese Pietro de Crescentis. È un fatto importante, perché in essa vi è tutta la storia tecnica della distillazione. Questo libro avrà un ruolo importante nello sviluppo della distillazione in Germania.

Nel 1613 nell'opera: "Theatrum Chemicum, Praecipuos Selectorum Aucto-

rum Tractatus De Chemia” troviamo un'altra interessante descrizione del procedimento per ottenere l'acquavite:

”... in nomine sanctae Trinitatis accipe vinum album vel rubrum, clarum & odoriferum quod liquorem Lunariae appellamus, & nigram nigrius nigro vocamus. Pone in putrefactione in Balneo per dies viginti, ad hoc, ut per putrefactionem partes disgregentur & melius possint separari. Postea per distillationem Balnei extrahas aquam ardentem lentissimo igne, qua rectificabis, quousque sit omnino sine phlegmate. Quod cognosces quando comburit petiam licii propter sui ardorem ut nulla aqua remaneat”.

L'importanza di questo metodo apparirà più evidente se consideriamo che queste sono le esatte parole con cui Raimondo Lullo, secoli prima spiega il processo di distillazione ⁽⁶⁾.

Un altro sistema di distillazione risale al 1630 ed è riportato da Alessio ⁽⁷⁾:

A FAR ACQUAVITA BUONISSIMA:

”Piglia vino buonissimo & distillato in un vaso di vetro, che habbia il collo lungo non meno di tre braccia, con pochissimo fuoco & raccoglie l'acqua fin che vien fuori presto, tal che l'una goccia non aspetti l'altra & sarà buonissima & soave & sarà solamente la parte del vino più sottile & non sarà troppo calda, ne così facilmente come l'altre brucierà”.

L'acquavite è conosciuta ed apprezzata nell'area trentina prima ancora dell'inizio del Cinquecento. Medici soprattutto e poi soldati ne diffondono l'uso.

Ernesto Adalberto card. d'Harah, Principe di Trento nel 1667 emana un editto che viene ad aggiungersi ad altri precedenti. Ha il titolo: ”Editto in materia de' vini et acquavite forestiere”.

Troviamo anche scritto: ”... che niuna persona di qualsivoglia stato grado o condizione, presumi, nè ardischi di condurre o far condurre in questa città o suo distretto, vini, o Acquavite forestiere, perchè contro di essi in caso di contraffazione, sarà proceduto giudizialmente...”

Nell'anno 1673 il Mariani, citava espressamente le ”tante Aque Vite che si fabricano, e spacciano all'ingrosso in tempo massime di guerra, come al presente; essendo l'Acqua Vita, Medicina propria de' Soldati non men che il Tabacco” ⁽⁸⁾.

Nel ricorso presentato nel 1685 alla Superiorità di Trento per avere una certa riduzione delle tasse, troviamo scritto:

”... la proibizione di poter mandare in Germania e vendere acquavite come si costumava avanti il 1660, quando era libero spacciarla ovunque” ⁽⁹⁾.

Nel 1719 in un proclama del conte Spaur viene proibita l'introduzione in PerGINE dei vini e delle acqueviti italiane, forestiere o dei luoghi non steorati ⁽¹⁰⁾.

Anche Alberto Magno nel 1702 riporta tecniche di distillazione in un suo volume pubblicato in Amsterdam ⁽¹¹⁾.

Le miracolose proprietà attribuite da secoli all'acquavite e l'uso sempre maggiore che ne fece la medicina ufficiale e non del tempo diffusero enormemente il gusto per l'alcool e per le bevande alcooliche, cosicché si cominciò ben presto a produrre particolari liquori con un certo contenuto di aromi.

A Venezia gli acquavitali si riuniscono in corporazioni nel 1601 quando le botteghe d'acquavite erano divenute ormai molto numerose ⁽¹²⁾.

Tutti i grandi distillatori nelle loro opere dal Duecento al Settecento, quando descrivono le tecniche di distillazione della acquavite o della Acqua di Vita, come dir si voglia, cominciano il loro discorso con: "Piglia dell'ottimo vino rubeo o vermiglio . . ." ecc. e mai accennano alle vinacce. Si potrebbero portare esempi infiniti di questa asserzione relativi ai vari secoli. Già qualche esempio l'abbiamo riportato in precedenza. Per deduzione ne ricaviamo che per Acqua di Vita si intese per lunghissimo tempo il distillato di vino, secondo tecniche e modi diversi, si intende, ma sempre di vino.

Nel Cinquecento, Seicento e Settecento c'è una certa abbondanza di vino, il quale in buona parte è esportato e venduto, tuttavia una quantità abbondante era sempre disponibile sul mercato. Era più che ovvio che fosse distillato e che fosse venduto sotto questa forma.

Ci sono stati dei casi di carovane di carri carichi di botti che hanno viaggiato verso la Germania e la Boemia, tuttavia la ristrettezza delle strade, i dazi esosi per attraversare città o territori, il pericolo rappresentato da banditi, non hanno mai permesso un volume di traffici notevole.

Pensiamo tra l'altro, che non solo nel secolo scorso, ma anche in buona parte di questo, molti contadini dovevano supplicare, quasi in ginocchio, i pochi padroni per farsi comperare il raccolto d'uva. I prezzi erano veramente a livello di miseria ed inoltre il pagamento era differito nel tempo.

Tutto questo fa supporre una cosa: che la grappa come distillato di vinacce sia nata verso la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, quando i consumi di acquavite aumentano, quando vengono fatte alcune importanti scoperte nei sistemi di distillazione, quando inoltre la produzione di vino forse diminuisce o ne aumenta il prezzo, per cui è conveniente sfruttare il sottoprodotto dell'uva, cioè le vinacce. Se qualcuno tuttavia pensa che la grappa, come distillato di vinacce, sia inferiore al distillato di vino sbuglia di grosso, perché nel Trentino, in molti terreni di collina o alluvionali e fertili, l'uva ha un sapore ed un profumo considerevoli, per cui nel tempo sono state prodotte delle grappe eccezionali.

Per ulteriore prova citeremo un dato. Nel 1877 in Italia ci sono 1212 fabbriche che si dedicano alla distillazione; 1053 distillano vino, mentre solo 159 si dedicano alla distillazione delle vinacce.

Leggendo tra le cifre appare chiaro come le prime siano le eredi di una tradizione notevole, mentre le seconde siano testimoni di nuovi processi.

Nel Veneto prima dell'Ottocento era diffuso il termine "Graspa" che sarebbe l'erede della "Lora" citata dal Mattioli.

Questo sarebbe il vinello che si ottiene mettendo delle vinacce in una botte, coprendo poi il tutto con acqua. Era un vino leggero acidulo, apprezzato dai contadini veneti, perché serviva egregiamente per togliere o far passare la sete. Lo si può benissimo paragonare al trentino "acquaret" o "acquarel".

Nel 1869 il termine grappa non è citato ancora dal Tommaseo ⁽¹³⁾.

Nel 1856 nel "Dizionario del dialetto veneziano" di Giuseppe Boerio ⁽¹⁴⁾ si trova solo il termine graspa per indicare il grappolo, dal quale è stata tolta l'uva.

Solo nel 1896 nel "Dizionario Vicentino-Italiano" del Pajello ⁽¹⁵⁾ si trova il termine graspa con il significato attuale di grappa.

A questo punto vale la pena di citare quanto dice Franco Brunello nel suo volume: "Storia dell'acquavite":

"Si può dunque pensare che il nuovo termine (grappa) per indicare il distillato di vinacce sia entrato in uso solo nell'ultimo scorcio dell'Ottocento, quantunque la produzione sia cominciata tempo prima" ⁽¹⁶⁾.

Nel vocabolario trentino-italiano di Vittore Ricci ⁽¹⁷⁾ pubblicato a Trento nel 1908 si trova la doppia dizione: "Acquavita" e "sgnapa" per indicare la grappa. Il primo termine termina in "a" ed è l'erede della Acqua di Vita. Il secondo deriva dalla parola tedesca "Schnaps" (grappa) ed è ovviamente un tedeschismo.

Per la verità il "Nuovo Vocabolario della lingua italiana del Longhi", stampato a Torino ⁽¹⁸⁾ nel 1847 riporta i termini: grappa e grappino. Interessante però è osservare a cosa corrispondono:

grappino = piccola ancora con cinque marre!

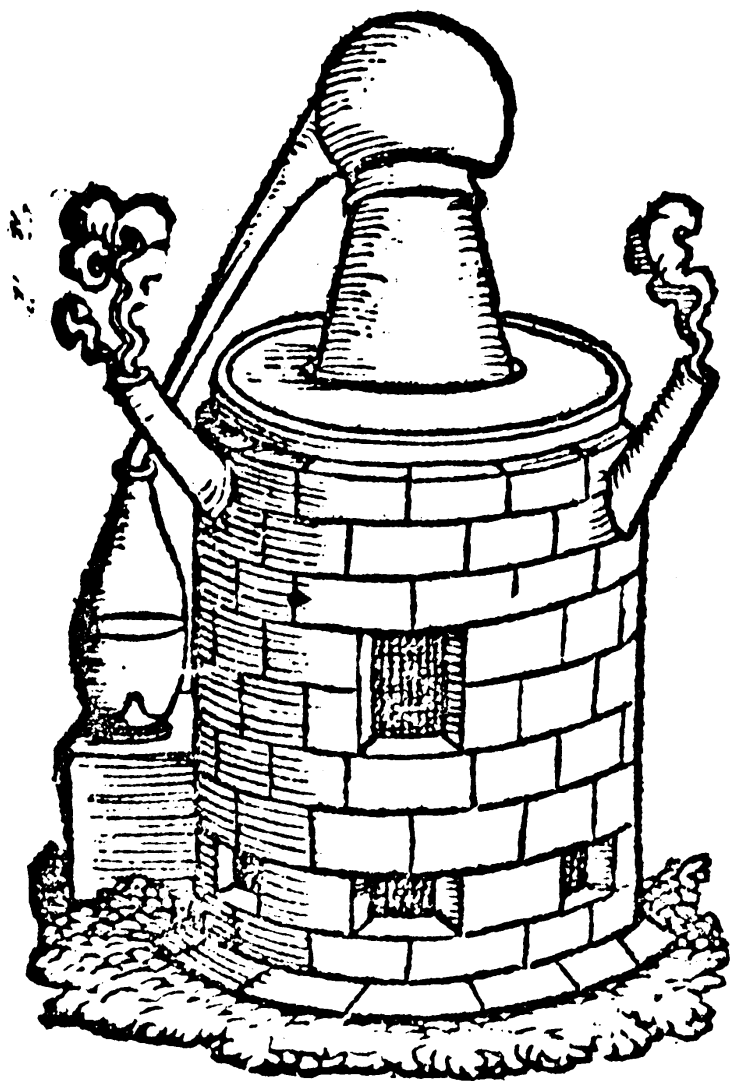
grappa = picciuolo della ciliegia - spranga di ferro che serve per collegare pietre o muraglie - gli stampatori chiamano grappe quei segni o figure che accennano unione di due o più articoli!

Sempre lo stesso vocabolario sotto la voce acquavite ⁽¹⁹⁾ riporta il seguente significato:

Acquavite = liquore spiritoso che si estrae per distillazione del vino!

NOTE AL CAPITOLO PRIMO

- (¹) *Manoscritto di S. Marco - Biblioteca Marciana - Venezia*. Annotato dal Card. Bessarione.
- (²) Vannuccio Biringuccio: *De la Pirotechnia* - 1540 - Venezia.
- (³) Giambattista della Porta: *De Distillationibus - libri IX* - 1558.
- (⁴) Matthioli: *Discorsi* - pag. 1382.
- (⁵) Peter von Crescentis: *De Distillatione* - 1586 stampato da Bernhard Yobin - Strasburgo.
- (⁶) *Theatrum Chemicum Praecipuos Selectorum Auctorum Tractatus De Chemia - volumen quartum - Argentorati* - 1613 - pag. 376.
- (⁷) Alessio R. D.: *De Secreti* - 1630 - Venezia.
- (⁸) Michelangelo Mariani: *Trento con il Sacro Concilio* - 1673 - Trento.
- (⁹) P. de Alessandrini: *Memorie di Pergine* - pag. 118.
- (¹⁰) P. de Alessandrini: *Opera citata* - pag. 133.
- (¹¹) Albertus Magnus: *De Secretis Mulierum Item De Virtutibus Herbarum, Lapidum et Animalium - Amstelodami* - 1702.
- (¹²) Franco Brunello: *Storia dell'Acquavite* - Neri Pozza editore - pag. 58.
- (¹³) Nicolò Tommaseo: *Dizionario di lingua italiana* - 1869.
- (¹⁴) Giuseppe Boerio: *Dizionario del dialetto veneziano* - 1856.
- (¹⁵) Pajello: *Dizionario Vicentino-Italiano* - 1869.
- (¹⁶) Franco Brunello: *opera citata*.
- (¹⁷) Vittore Ricci: *Vocabolario trentino-italiano* - 1908 - Trento.
- (¹⁸) Longhi-Menini: *Nuovo vocabolario della lingua italiana* - Torino - 1847.
- (¹⁹) Longhi-Menini: *opera citata* - pag. 18.



Alambicco cinquecentesco per il vino composto da: focolare, caldaia, elmo a becco, recipiente nel quale si deposita il distillato.

(da: Pietro de Crescentis: Tecniche di distillazione - 1534). Foto: Studio A2 - Trento.

2.

Nascita e commerci di acquavite e di grappa nel Trentino

Fonti storiche

Nel periodo che va dal 1000 alla fine del 1300 abbiamo vari documenti: il Codice Vangiano, gli Statuti di Riva, di Trento con i confini della città, di Pilcante, disposizioni del Vescovo Alberto II di Ortenburg in materia di protezionismo per i vini.

Da una attenta analisi di questi testi, appare citato solo il vino. Si parla anche di affitti di vigneti, ma non è citata l'acquavite.

Tutte le patenti concesse dagli Imperatori Sigismondo, Alberto II e Federico III nel 1400 riguardano solo traffici e commerci di vino.

A Ossana (Val di Sole) nel 1427 il Vescovo Alessandro concede di importare vini forestieri, in considerazione dell'afflusso di gente proveniente dalla Lombardia per lavorare il ferro.

Il freddo, il lavoro in ambiente difficile, la temperatura cruda dell'alta montagna, dovrebbero essere i presupposti per la presenza dell'acquavite. Stranamente questa non è citata.

I vecchi Statuti di Trento e di Rovereto del 1425 recano disposizioni per la vendita al minuto e per il commercio del vino, ma è completamente assente l'acquavite.

Per arrivare al primo *documento scritto*, tralasciando altre supposizioni, che non si possono documentare, dobbiamo arrivare all'anno 1507.

In un libro di colta di questo anno si legge che:

"li artigiani e mercanti pagavano proporzionalmente per i loro commerci:

"Cozo da laqua de vita: porta per la sua industria . . ." Z-20.

Un secondo documento porta la data del 1556 ed è una supplica dei Consoli della città di Trento al Principe Vescovo Card. Cristoforo I Madruzzo, affinché proibisca l'entrata nel Principato di acqueviti estranee, cioè provenienti da altre regioni confinanti.

A questo punto vale la pena di soffermarci e di fare qualche considerazione:

- 1) per tutto il 1400 non c'è traccia alcuna nell'Archivio Consolare di carri con botti di acquavite verso Innsbruck o verso la Germania;
- 2) se ci fossero stati, prima del 1500, commerci di una certa consistenza di acquavite, di essi sarebbero rimaste tracce più profonde e soprattutto i vecchi statuti ne farebbero menzione;
- 3) il primo documento SCRITTO è del 1507. In tutto il libro di colta vi è una sola persona, tra centinaia, che paga le steore sull'acquavite.

Questo dato dimostra che la produzione in loco era molto ridotta e che questa bevanda aveva ancora da entrare nel costume commerciale del tempo.

Se fosse vero il contrario, il sistema di feroce protezionismo dell'epoca, avrebbe ben presto emanato gravi restrizioni, come del resto avveniva per il vino.

L'acquavite era certamente lavorata verso la seconda metà del 1400, ma il consumo pubblico doveva essere scarso. Mentre per il vino vi erano delle norme precise per la vendita al minuto, questa non era nemmeno accennata.

Un commercio di dimensioni maggiori inizia solo con la metà del 1500 e con l'inizio del 1600 cominceranno le grandi dispute dal momento che saranno diventati maggiori gli interessi commerciali di questo prodotto.

PERIODO CHE VA DALL'ANNO 1000 ALL'ANNO 1340

Codex Wangianus: Raccolta di atti iniziata sotto Federico Vanga e continuata dai successori. Abbraccia un arco di tempo che va dal 1027 all'anno 1278.

1) Vino: pag. 467 - nr. 243 (CV - carta pro vino dando in Agnania scilicet XX urnas apud Maletum), anno 1200.

2) Vino: pag. 471 (CLXXXI - De locatione vinearum de Bodezana), anno 1250.

3) Vino: pag. 472 (CLXXXIII - Item de locacione vinearum de Bodezana), anno 1210.

4) Vino: pag. 490 (CCXIV - De locacione mansii Davidis de Bodezana ad duas urnas vini reddendas), anno 1211.

5) Vino: pag. 501 (CCIX - De urnis XII vini reddendis a filiis Villani de Tauzaga), anno 1216.

6) Vino: (De locacione mansii Bertoli de Bodezana ad tres urnas vini reddendas.), anno 1217.

7) Vino: pag. 505 (Locacio domini Turesendi de vineis in Mesiano), anno 1278.

- 1274 *Statuta Comunis Ripae*: (1861 - Trento - raccolti da T. Gar).
Vino: § 32 - § 57 - § 70 - § 72.
Nota: tratta solo di vino. Non è citata l'acquavite.
Statuta nova comunitatis Ripae (1861 - Trento - raccolti da T. Gar).
Vino: Liber quartus: Cap.li 14-17-93-94-98-99.
Nota: tratta solo di vino. Non è citata acquavite.
- 1314 Statuti Antichi e designatione de beni e confini della città di Trento che principia dall'anno 1314. (Pergamena - in latino).
Nota: solo vino. Non è citata l'acquavite.
(B.C.T. nr. 2545 A.C.).
- 1342 Costituzione delle SS. Logotenenti di Alberto Vescovo e Principe antiche in copia:
... la prima che niuno possi introdurre vino forestiero (12 febbraio 1389 - in tedesco).
Nota: parla solo di vini forestieri. Non è citata l'acquavite.
(B.C.T. nr. 1342 A.C.).
- 1374 *Statuti della Comunità di Pilcante*
(B.C.T. nr. 2196)
Nota: tratta solo di vino. Non è citata l'acquavite.

PRINCIPI VESCOVI DI TRENTO (DAL 1219 AL 1800)

1219-23	Adelpreto III
1224-32	Gerardo I di Cremona
1232-47	Aldrighetto di Castel Campo
1248-50	Egnone Am. Ap.
1250-73	Egnone Vesc.
1273-89	Enrico II
1289-03	Filippo Bonacolsi di Mantova
1304-07	Bartolomeo Quirini
1307-10	sede vacante
1310-36	Enrico III
1336-38	sede vacante
1338-47	Nicolò Alreim
1347-48	Gerardo II

1348-49	Giovanni III
1349-62	Mainardo di Neuhaus
1362-90	Alberto II di Ortenburg
1390-1419	Giorgio I di Liechtenstein
1423-44	Alessandro
1446-65	Giorgio II Hack
1465-86	Giovanni IV Hinderbach
1486-93	Udalrico III de Frundsberg
1493-1505	Udalrico IV de Liechtenstein
1505-14	Giorgio III de Neideck
1514-39	Bernardo II, card. Clesio
1539-67	Cristoforo I, card. Madruzzo
1567-1600	Lodovico card. Madruzzo
1600-29	Carlo card. Madruzzo
1629-58	Carlo Em. Madruzzo
1659-65	Sigismondo
1665-67	Ernesto Adalberto card. Harrach
1668-77	Sigismondo Alfonso de Thun
1677-89	Francesco de Alberti Poja
1689-95	Giuseppe Vittorio Alberti (Enno)
1697-1725	Giov. Michele de Spaur
1725-	Giovanni Benedetto de Gentilotti
1725-30	Antonio Dom. de Wolkenstein
1730-58	Dom. Antonio de Thun
1758-62	Francesco Felice de Alberti (Enno)
1763-76	Cristoforo II Sizzo de Noris
1776-1800	Pietro Vigilio de Thun

IMPERATORI O RE (DAL 1212 AL 1806)

1212-50	Federico II
1250-54	Corrado IV
1254-73	Interregno
1273-91	Rodolfo d'Asburgo
1292-98	Adolfo di Nassau
1298-1308	Alberto I d'Asburgo
1308-13	Enrico VII di Lussemb.
1314-30	Federico il Bello d'Austria

1330-47	Lodovico il Bavaro
1347-78	Carlo IV
1378-1400	Venceslao di Boemia
1400-10	Ruperto
1410-37	Sigismondo
1438-39	Alberto II
1440-93	Federico III
1493-1519	Massimiliano I
1519-56	Carlo V
1556-64	Ferdinando I
1565-76	Massimiliano II
1577-1612	Rodolfo II
1612-19	Mattia
1619-37	Ferdinando II
1637-57	Ferdinando III
1657-65	(1705) Leopoldo I
1705-11	Giuseppe I
1712-40	Carlo VI
1740-80	Maria Teresa
1780-90	Giuseppe II
1790-92	Leopoldo II
1792-1806	Francesco II

NEL SECOLO XIV

- 1430 (B.C.T. nr. 1962 A.C.), transito vino di Bassano verso l'Austria.
- 1432 (B.C.T. nr. 1877 A.C.), transito vino di Bassano verso l'Austria.
- 1450 (B.C.T. nr. 1952 A.C.), per vino forestiero trattenuto dai consoli.
- 1468 (B.C.T. Misc. 72), transito vino per la Germania.
- 1474 (B.C.T. nr. 1975 A.C.): lettera originale et ordine di Sigismondo Arciduca dell'1474 al Daziale di Lavis, che lasci passare li Vini trentini senza il pagamento della nuova imposta.
- 1479 (B.C.T. nr. 1942 A.C.), transito vino. Lettera del governatore di Bolzano.
- 1481 (B.C.T. nr. 1982 A.C.), permesso per otto carri di vino.
- 1483 (B.C.T. Misc. 72), transito vino verso la Germania.

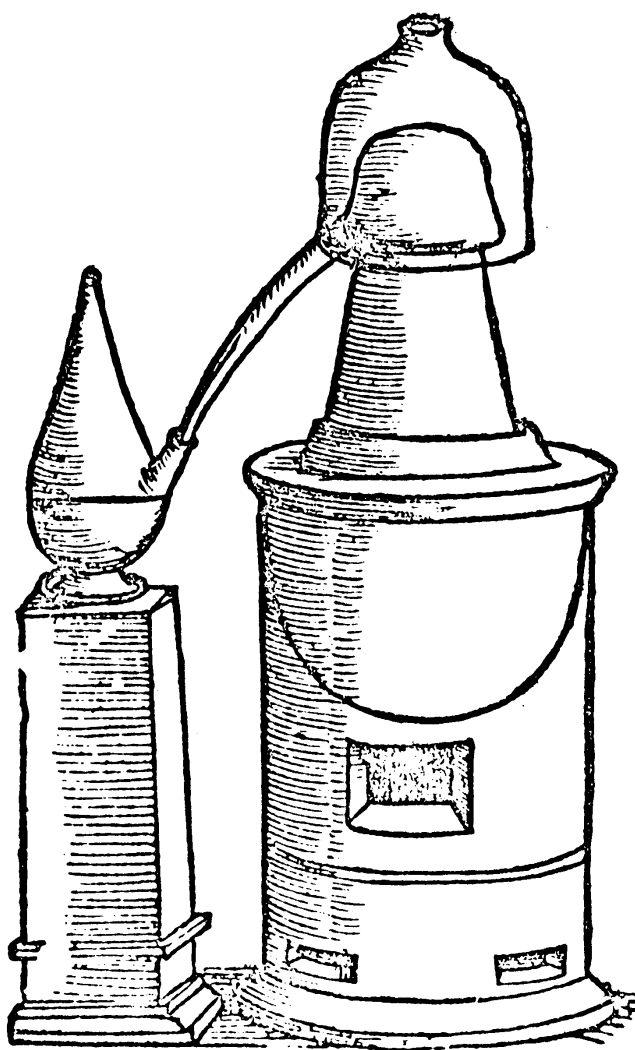
- 1489 (B.C.T. Misc. 72), transito vini per Federico III imperatore.
- 1493 (B.C.T. nr. 1972 A.C.), patente di Massimiliano imp. dell'1493 in copia per la tradotta de vini sotto Trento per uso della sua corte.

OSSANA (*Archivio Parrocchiale-Decanale-pergamene*)

- 1427 Il principe Vescovo Alessandro concede alla Pieve di Ossana il privilegio di importare vini forestieri, in considerazione dell'immigrazione di gente dalla Lombardia per lavorare il ferro: "de Lampardia et de aliis partibus homines et persone pro laborerio ferri solent confluere et in illa habitare, quibus de dicta valle Soliis victualia non sufficiunt sed illa aliundem et precipue vinum pro ipsorum usum debent conducere".
- 1431 Ossana. Pietro "de Formigario", Vicario vescovile delle Valli, conferma alle Ville di Ossana, Cusiano, Pellizzano e Ognano gli Statuti, in particolare per quanto riguarda la vendita al minuto della carne e del vino".
- 1448 Altra conferma del privilegio dell'introduzione di vini forestieri.
Note: in tutte e tre le pergamene non si fa cenno all'acquavite.

PERGINE (*Archivio Comunale-pergamena*)

- 1455 Sentenza pronunciata da Bernardo Gradner, Luogotenente di Castel Pergine, che sancisce l'obbligo delle Gastaldie di condurre con carri il vino da Povo e da Lavis e con cavalli l'olio, il sale, il burro . . .
- 1465 Risale a quest'anno un documento importante (Archivio di Stato Trento-capsa XIV, nr. 66), il primo emesso sotto il Vescovo Giovanni Hinderbach.
Si tratta dei "CAPITULA" proposti, come di consueto al nuovo Vescovo, nei quali, ricordando e raccomandando le antiche consuetudini, gli si proponeva fedeltà e si riconoscevano gli obblighi del Comune verso lo stesso. Questo documento assume una speciale importanza, perché in ordine di tempo, è il primo del genere.
Riporto solo il primo paragrafo, il più interessante per questo lavoro: "Il Comune era obbligato a pagare al Vescovo due collette: una a S. Giorgio (24 aprile) di 325 lire tridentine e una a S. Michele (29 settembre) del medesimo importo, parte in natura e parte in denaro, cioè: "octo plaustra vini albi GRAPPATI e octo plaustra vini nigri e mundi in rationem librarum sex pro quolibet plaustro". Il vino doveva essere condotto al capitano prima della festa di S. Martino (11 novembre).



Alambicco cinquecentesco per vino composto da: stufa, caldaia, elmo a becco, recipiente poggiato su di un basamento.

(da: Pietro de Crescentis: Tecniche di distillazione - 1534). Foto: Studio A 2 - Trento.

Vale la pena, in primo luogo, di spiegare il termine "plastrum". Stando alla capacità della "brenta" di Trento che era di litri 104,680, un plastrum corrispondeva a sei brente, pari a 600 mosse.

(1 brenta = 3 staia; 4 staia = 1 congiale; 1 staio = mosse 12,5; 1 mossa = litri 1.0468).

(* vedi: *Rottleuter*: Die alten Localmasse und Gewichte etc. in Tirol und Vorarlberg-Innsbruck) - Wagner - 1882).

Nei primi anni del Cinquecento (1509) un carro e mezzo di vino bianco fu pagato cinque ragnesi, pari a settantacinque lire e una brenta otto lire e nove grossi. Il carro era di sei brente.

(* vedi *Cesarini*: A Trento nei primordi della Lega di Cambrai - Estratto dall'Archivio Veneto, XVII, 1935, pagg. 14 e 23).

Il vino bianco (vinum album) dunque deve essere consegnato braschatum aut "grappatum" cioè pigiato con i piedi.

Per noi è interessante il verbo "grappare" con il significato di pigiare, ridurre allo stadio liquido. Ma se "grappiamo" le vinacce non si ottiene forse, in senso lato, una riduzione, ossia quel distillato che piglierà il nome di grappa?

Ritengo sia un fatto nuovo. Per molto tempo si è creduto e si crede tuttora che questo sostantivo sia derivato dal veneto "grasp", successivamente italianizzato in grappa. Ora finalmente, basandoci su un autentico documento, possiamo con ragione rivendicare la paternità di questo nome. Nel Du Cange (*Glossarium mediae et infimae Latinitatis* - IV Band) si trova un interessante termine:

Grapetura = Collectio uvarum in vineis remanentium post vendemiam, Gallice Grapillage. Charta ann. 1293 apud Baluz, tom 2 Hist. Arvern. pag. 297.

(* Racemi, vindemiarum collectio, a veteri Gallico "Grapper".

1425 *Statuta Civitatis Tridenti*: (1858, Trento, raccolti da T. Gar).

Vino: cap. 32, vendita vino al minuto

cap. 33, vendita vino al minuto.

Liber tertius-De Criminalibus

cap. 117: De vino non conducendo ad Civitatem, ex Statuto q. Episcopi Alexandri.

Nota: tratta solo di vino. Non è citata l'acquavite.

1425 *Statuta Roboretana* (Trento, raccolti da T. Gar).

Vino: cap. 34: chi vende vino al minuto

cap. 35: chi vende vino al minuto

cap. 36: misure di vino

cap. 117: vendita vino

cap. 154: de vino nato extra Episcopatum non conducendo in Episcopatum nec Terram Roveredi.

Nota: tratta solo di vino. Non è mai citata l'acquavite. Anche le norme per la vendita al minuto riguardano sempre il vino.

- 1470 "del Vescovo di Trento Giovanni IV Hinterbach dell'anno 1470 relativa ai dazi".

(B.C.T. Misc. 1166)

Nota: tratta solo di vino.

- 1507 "Libro di colta del 1507 ove si vede che li artigiani e mercanti pagavano proporzionalmente imposizioni per le loro industrie.

A pag. 28 si legge: "Cozo da laqua de vita: porta per la sua industria . . ." Z-20.

(B.C.T. ms. nr. 3484, A.C.).

Note: è il primo documento che parla dell'acquavite. La produzione è limitata. Lo possiamo dedurre dal fatto, che in tutto il libro di colta, è l'unico a pagare la tassa.

- 1511 Libello fra il Principe Vescovo e Massimiliano Imperatore.

(B.C.T. ms. nr. 67).

Note: è un accordo fra il contado Tirolese ed il Vescovato della città di Trento. Parte predominante viene riservata alla assistenza militare. Vengono confermati antichi privilegi riguardanti i vini.

Non è accennata l'acquavite.

- 1529 *Regia transazione Ferdinanda*

(B.C.T. Misc. 339).

- 1544 Querela dei portatori al Magistrato Consolare per non essere stati chiamati ad una misurazione d'acquavita da un particolare.

(B.C.T. A.C. nr. 3480, f. 431).

- 1556 (23/10) In quest'anno c'è una supplica dei Consoli al Principe Vescovo. Tratta di molte cose ed anche dell'acquavite.

Ad un certo punto, infatti, si legge:

"Riguardo al vino, sul quale abbiamo facoltà, poichè nel presente anno nè nel passato non si trovano compratori, non avemmo molte entrate, ragion per cui per venire incontro a questa deficienza, stimammo che sarebbe cosa utile a questa patria se fosse proibita l'entrata (nel Principato) di Aque Vitte e Aceto estranei, come chiedemmo nella nostra supplica.

Visitammo la parte del Comune chiamata Lidorno e altri luoghi e migliorammo (cioè demmo l'ordine) i fossati".

(Archivio Vescovile - caps. 4 sez. lat., nr. 175 del 23 dicembre 1556).

(G. Šebesta, Trento).

- 1556 Istanza del Magistrato Consolare al Principe Vescovo circa il transito delle acqueviti forestiere.
(B.C.T., A.C., nr. 3373, f. 252).
- 1559 Risoluzione originale del 1559 che proibisce l'introduzione e traffico delle acquevite Venete, Mantovane e Modanesi ad istampa del tratto atticino.
(B.C.T., ms. nr. 35.85, A.C.).
- 1604 "Atti giudiciali dedotti dalla città di Trento contro la Comunità di Pergine nell'anno 1604 per la strada fabbricata dalla comunità di Pallù, che servir potrebbe alla traduzione per Germania de vini e aquevite forestieri".
(B.C.T., ms. nr. 3126, A.C.).
- 1605 Risoluzione dell'Arciduchessa Claudia d'imporre nuovo Dazio sopra Vini, Aquavite e Bestiame di Trento con ordine di conseguenza dalli SS Commissarii alli Daziali del Lavis e della Nave.
(B.C.T., nr. 2318, A.C.).
- 1609 Un certo Alessandro di Gardena mena "acqua de vita".
(II-17) in Val di Fassa.
(da: P. Frumenzio Ghetta: la valle di Fassa, contributi e documenti, pag. 64).
- 1620 Proclama dei SS Consoli che tutti quelli che fano osteria o bettola s'abbino da dare in nota al magistrato come pure che quelli che fanno acquavita non possino comprare legna in piazza l'anno 1620 il 18 gennaio.
(B.C.T., A.C., ms. nr. 600).
- 1621 Proibizione consolare di permutare acquavite con biade.
(B.C.T., A.C. nr. 3530, f. 6 e 8).
- 1624 Proclama consolare del 1624 che niuno possi comprar legna nella Podestaria di Trento per fare acquavita.
(B.C.T., ms. nr. 3137, A.C.).
- 1629 "In oltre vedendo il gran disordine che eravi circa le legne proibirono che niuno di quelli che fanno aqua vite ardisca comprare per sé né per altri legne di sorte alcuna nella città né nella Prefettura sotto pena della perdita della legna . . .".
(B.C.T., A.C., ms. nr. 3173).

- 1632 "Gennaio, Trento: I Maggiori del comune di Padergnone vendono al prezzo di 235 Ragnesi a Baldassare del fu Giacomo di Roccabruna uno stabbio con torchio in Trento e lambico in contrada di Borgonovo". (B.C.T., nr. 2883, int. 35).
Rog. del notaio Gio. Batt. Benassuti: 37 x 16.
- 1634 Ordine in istampa dell'Arciduchessa Claudia dell'anno 1634 con regolamento per l'esazione della nuova imposta sopra vini, acquevite e simili liquori". (B.C.T., A.C., ms. nr. 517).
- 1635 Mandato Consolare che ordina l'assistenza dei Messetti nel caricare e scaricare l'acquavite. (B.C.T., A.C., nr. 1592).
- 1636 Conchiuso consolare di trattare come genere di contrabbando l'acquavite di transito. (B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 36).
- 1636 Misure per impedire il transito della acquavite. (B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 58.68).
- 1637 Contrabbando vinario al ponte di Sevnano. (B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 13).

Nel decennio che va dal 1630 al 1640 c'è una disputa piuttosto forte fra i Consoli della città di Trento da una parte e l'arciduchessa d'Austria Claudia, riguardante il traffico dei vini e delle acqueviti. Negli anni precedenti c'erano stati dei proclami dei consoli atti a proteggere e, quindi a porre dazi, sul traffico delle acqueviti.

L'Arciduchessa però, almeno da quanto traspare dai carteggi, non era disposta a concedere troppa libertà di Dazi ai Trentini, a scapito dei suoi interessi. Fa esaminare attentamente tutti i vecchi statuti della città e gli antichi documenti riguardanti i vini e le acqueviti. I suoi esperti trovano molti privilegi riguardanti i primi, ma non trovano niente riguardo alle seconde.

Di questo fa fede la lettera (in tedesco) che Lei invia al Consoli con un testo a dir poco sibillino:

- 1637 (15/8): "Lettera al Sign. Capitano imponendoli d'insinuare dolcemente alla Città di Trento che desisti a ricercare l'inibizione del passaggio delle Aquavite forestiere mentre li Suoi Privileggi non fanno mentione di tale liquore". (B.C.T., ms. nr. 3004, A.C.).

Per i Consoli di Trento deve essere stato un brutto colpo il sapere che l'Arciduchessa Claudia conosceva perfettamente i loro privilegi, tuttavia preparano prima un abbozzo di risposta e poi una risposta vera e propria.

1644 Abbozzo di memoriale e memoriale consolari ossia risposta alla lettera Arciducale di Claudia dell'Anno 1644 con le ragioni della città di Trento per li Vini forestieri et Aquavite.
(B.C.T., ms. nr. 2588, A.C.).

Per il vino nella risposta si appellano ai privilegi concessi o confermati di:

imp. Federico nel 1421
imp. Sigismondo nel 1446
imp. Massimiliano nel 1492
del libello del 1511
card. Bernardo Clesio nel 1527
la Transazione Ferdinanda del 1529
card. Madruzzo nel 1542
card. Lodovico nel 1579
imp. Carlo nel 1607

Per quanto riguarda l'acquavite nell'abbozzo di risposta sono costretti a dire:

"... E se bene altramenti *non è nominata l'aquavita* ad ogni modo si deve antiporre la mente ...".

Nella risposta vera e propria si legge ancora:

... danno inesplicabile e impedimento ... in oltre dal vino abbruggiato, comunemente detto "aquavitta", da poco tempo in qua invintata e in quantità grande ora andata in queste parti fabbricata ...

più avanti ancora:

... egualmente è proibito, sendo che le leggi ... nel allegato cap. 117 esser riservato solo la malvasia e vin greco, viene ad esser escluso *il vino abbruggiato*.

... l'inclusione dell'uno e l'esclusione dell'altro e se viene proibito una cosa, s'intende proibito ciò che dipende da quella, anzi la prohibitione s'estende a cose simili ...

Riassumendo i Consoli sono costretti ad ammettere che l'acquavite non era compresa nei vecchi privilegi. Se la cavano dicendo che se era citato il vino, doveva essere compresa l'acquavite che è un suo derivato. La frase "da poco tempo in qua invintata" ha questo senso: il commercio dell'acquavite aveva assunto con la fine del Cinquecento un notevole impulso. Il volume degli affari era aumentato notevolmente.

L'acquavite ovviamente era conosciuta anche prima, ma il suo uso e commercio erano di misera portata.

- 1637 Proclama che proibisce il transito delle acqueviti forestiere.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 18, 19).
- 1637 Pratiche delle autorità per impedire il transito delle acqueviti.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 14, 17).
- 1637 Proclama relativo alla Denunzia da darsi da ogni cittadino sulla quantità d'acquavite posseduta.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 27).
- 1637 Misure prese dal Magistrato Consolare onde impedire la introduzione dell'acquavite senza previa verificaione.
(B.C.T., A.C., nr. 3538, f. 13).
- 1637 Memoriale alli Signori Consoli della Comunità di Levico che la proibizione fatta di introdurre acquavite forestiera, supplica di non essere in quella compresi stanti li mottivi ivi adottati . . .
(B.C.T., ms. nr. 3365, A.C.).
- 1637 Inquisizione contro un Particolare indiziato d'aver comprata contro il Proclama Aquavita forestiera.
(B.C.T., ms. nr. 1591, A.C.).
- 1637 Lettera in istampa con istruzione consimile e risoluzione della Arciduchessa Claudia di fare una imposta sopra vini da spina, birra et acquavita.
(B.C.T., ms. nr. 398, A.C.).
- 1638 Contrabbando di acquavite e liberazione del contrabbandiere che era di Rovereto.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 18, 19).
- 1638 Pratiche delle autorità onde impedire il transito delle acqueviti di Rovereto.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 68, 72, 75, 93).
- 1638 Lettera originale Tedesca delli Procuratori Atticini delli 28 febbraio 1638 significando alli Consoli che sarà necessario di tenere un congresso per deliberare d'ovviare alla introduzione de Vini et Aquavite Forestiere e al disegno de Roveretani che rievano dalla Arciduchessa Claudia la permissione di condurre li loro Vini, Aquavite te accetto alle parti di Germania.
(B.C.T., nr. 2363, A.C.).

- 1638 Decreto dell'Arciduchessa Claudia intimato il 6 agosto 1638 al Sig. Dr. Matthio Berti Inviato della città di Trento che debba la detta città revocare et annullare il Proclama fatto per l'esclusione delle acquavite Forestiere e la convenzione di lasciar passare le aquavite di Rovereto colla conditione che li Roveretani lascino passare in giu li vini trentini.
(B.C.T., nr. 2363, A.C.).
- 1638 "Resoluzione autentica di Claudia. Arciduchessa del 1638 contro un proclama che mottiva d'aver fatto pubblicare la città di Trento in vigore dei suoi privilegi concessigli da Rev.mi C.ti del Tirolo che non possi essere tradotta acquavita d'Italia o da confini, qual Proclama Ella cassa e annulla come pregiudizievole a suoi diritti de Dazi e commercio de sudditi, asserendo che li privilegi e loro interpretazione dipende dalla autorità del Privilegiante e non dalla volontà del privilegiato.
(B.C.T., ms. nr. 3262, A.C.).
- 1638 "Allegationi Statutarii e legali prodotte e consegnate alli Ill.mi Commissarii Conte Paris Lodron et Carlo Ceschi di Santa Croce per venir all'esclusioni delle aque vite sono state presentate l'anno 1638.
(B.C.T., ms. 3505, A.C.).
Note: I Consoli di Trento, avendo constatato che i vecchi statuti di Trento ed i documenti più antichi non fanno menzione dell'acquavite, sostengono nel documento che dal momento che erano proibiti i vini forestieri, in questi dovevano essere compresi anche l'aceto e l'acquavite che erano pur sempre dei derivati.
Il discorso tuttavia non regge. Nel sistema di protezionismo feroce del tempo il commercio del vino, che rappresentava la fonte maggiore di reddito, viene tutelato e difeso con vigore. Ai contrabbandieri viene confiscato tutto e devono pagare forti ammende. Le stesse patenti vinarie (permessi di transito) dell'imperatore trovano spesso e volentieri degli ostacoli.
Il fatto che fino al Cinquecento inoltrato non ci siano documenti vuol dire solo una cosa: i commerci erano estremamente ridotti. Se fosse stato diversamente ci sarebbero stati senz'altro accenni negli Statuti e una più copiosa bibliografia storica.
- 1639 Proibizione consolare di comperar legne per la fabbricazione della acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. 3542, f. 129, 167).
- 1640 Istanza del paese atesino alla Dieta contro la troppa fabbricazione di acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. 2496, f. 92).

- 1640 Proibizione consolare di comperar legne per la fabbricazione della acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. 3540, f. 255).
- 1643 "In oltre il passo frequente di Riva, Molveno e altri luoghi per li qualli passano vini et aquavitti e forestieri e in quantità massime per le Valli di Non e di Sole.
(B.C.T., ms. 2588, A.C.).
- 1644 Mandato consolare ad un mercante d'acquavite che debba servirsi dell'opera dei Portatori.
(B.C.T., A.C., nr. 3542, f. 200).
- 1656 Proclama contro il commercio ed il transito delle acqueviti forestiere.
(B.C.T., A.C.).
- 1656 Passo d'acquavite negato ad un tale di Sacco.
(B.C.T., A.C., nr. f. 6).
- 1656 Patente Arciducale presentata da Salvetto Salvetti per orne 50 d'acquavite da trasmettersi a Bolzano.
(B.C.T., A.C., nr. f. 84, 85, 86).
- 1657 Sentenza per un contrabbando di vino e acquavite forestieri.
(B.C.T., A.C., nr. f. 134, 122).
- 1658 Decreto Arciducale relativo al transito delle acqueviti trentine da computargli come vini nella quantità concessa dalla Ferdinanda.
(B.C.T., A.C., nr. f. 137).
- 1659 "In duplo alla relazione d'un Sign. Allegato alla Corte Arciducale per ottenere la liberazione del Dazio al LAVIS imposto sopra li Vini e Vernaze e acquavite trentine e giustificare la città per non aver fino all'ora pagata l'ultima imposizione.
Nella relazione data l'anno 1659 si deve essere minorato ma non levato il Dazio".
(B.C.T., A.C., ms. nr. 638).
- 1660 Sentenza Arciducale relativa alle condotte del vino e della acquavite trentine per l'Adige.
(B.C.T., A.C., nr. 3587).
- 1662 Per vendita d'acquavite di contrabbando.
(B.C.T., A.C., nr. f. 134).

- 1662 Patente di 100 some d'acquavite accordata a S.A. Rev.ma il Principe Vescovo.
(B.C.T., A.C., nr. f. 146).
- 1662 Sentenza per un contrabbando di acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 146, 147, 159)
anno 1663: nr. f. 172, 174.
- 1663 Mandato consolare al Sindaco di Mattarello per trattenere le acqueviti di transito.
(B.C.T., A.C., nr. f. 167).
- 1667 Convenzione ed accordo coi Roveretani in materia de vini et acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 11, 12).
- 1669 Processo contro Giovanni Tomazzone per contrabbando di acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 97, 107, 110).
- 1671 Deputazione consolare per la sorveglianza sulle acqueviti forestiere.
(B.C.T., A.C., nr. f. 207).
- 1673 "e senza nominar le tante Acque Vite, che si fabbricano e spacciano all'Ingrosso in tempo massime di Guerra, come al presente; essendo l'Acqua Vita, Medicina propria de' Soldati non men, che il Tabacco.
(da: Michelangelo Mariani: Trento con il Sacro Concilio, 1673, pag. 267, Trento).
- 1675 Istanza del Principe Vescovo al Magistrato Consolare per introduzione in città di acquavite di Pergine.
(B.C.T., A.C., nr. f. 96).
- 1682 Il Magistrato Consolare si lamenta che in val di Fiemme:
". . . si introducevano vini et acqueviti a schiena di cavalli, che si lasciano a volte vedere al numero de trenta, quaranta e più some alla volta, accompagnate da gente armata che la custodisca".
(B.C.T., ms. nr. 3498, A.C.).
- 1682 Acquavite di Pergine introdotta in città e opposizione del guardiano della porta.
(B.C.T., A.C., nr. f. 360, 371, 372, 395).
- 1683 Processo e inquisizione Consiliare del 1683 contro Cavallari che sopra undici cavalli condussero ventidue barilli parte acquavita e parte Vino di Pergine per la via di Bedol di Pinè colla condanna nella perdita de Cavalli, acquavita, ordegni e arnesi.
(B.C.T., ms. nr. 3598, A.C.).

- 1684 Acquavite di Pergine introdotta in città e opposizione del guardiano della porta.
(B.C.T., A.C., nr. f. 74, 80, 85, 93, 100, 133).
- 1684 Deputazione relativa ad un rilascio di acquavite trattenuta dal Magistrato Consolare.
(B.C.T., A.C., nr. f. 83, 139).
- 1684 Istanza del Comune di Pinè per introdurre acquavite in città.
(B.C.T., A.C., nr. f. 103, 109).
- 1684 Relazione data all'Ecc.mo Regimento dell'Austria Superiore dal Signor Conte Gaudenzo Fortunato di Wolkenstein sotto il 30 luglio 1684. Nel documento si fa menzione della Regia Transazione Ferdinanda. Fra l'altro si legge: "... nel dicembre passato (1683) haver fatto un contrabando d'alcune somme d'acquavita caricata in Pergine che veniva condotta per Pinè ed altri in altri luoghi". Successivamente: "... L'acquavita esser stata per il passato totalmente libera, né di questa fa alcuna menzione in detta Transazione Ferdinanda".
(B.C.T., ms. nr. 3365, A.C.).
- 1685 Nel ricorso presentato nello stesso anno 1685 alla Superiorità di Trento per avere l'esenzione della tassa dell'uno per cento ricercata da Cesare ai Perginesi vennero accennati i seguenti motivi: ...
nr. 13: La proibizione di poter mandare in Germania e vendere acquavite, come si costumava avanti il 1660, quando era libero spacciarla ovunque.
(da: P. De Alessandrini: Memorie di Pergine e del Perginese, 1890, pag. 118).
- 1686 Notaio Perini Domenico, A.S.T., A. N., pag. 117.
"Elenco di ciò che uno ha lasciato alla moglie: pag. 122:
"... Più due caldere dell'acquavita con casei et cane bone murate di rame".
(Giuseppe Šebesta, Trento).
- 1690 "Una Caldera dell'aqua vita bona, con il suo capello buono usata, et le cane rotte troni 90, il Mastello dell'aqua vita troni 3.
Notaio Matteoni Domenico Antonio - Levico A.S. Trento - carta 160.
(Giuseppe Šebesta, Trento).
- 1711 Tassa e liquidazione del prezzo dell'acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 112).
- 1717 Contratto di appalto dell'acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f.....).

- 1718 *Provvisione sopra li vini ed acquavite italiane.*
Decreto dell'imperatore Carlo VI.
... Con tutto ciò noi approviamo quello dell'imposta sopra li vini ed acquavite forastiere e vogliamo che tale imposta sia di tre fiorini per ciaschedun' orna di Vino italiano e quattro fiorini per orna di acquavita simile e venghi esatta senza alcuna differenza da tutti e ciascheduno siano dentro o fuori del Paese quali con patenti nostre Camerali si provvedino con Vini ed acquavite forastiere raccolti fuori del Tirolo o da luoghi anche del Tirolo, quali non pagano steure colla Provinzia Tirolese e quelle effettivamente non sborsano ...
(B.C.T., nr. Misc. 339).
- 1718 Decreto imperiale d'imposizione d'un dazio sui vini e sulle acquaviti forestiere. Pubblicato l'anno successivo.
(B.C.T., A.C., nr. f. 246, 249).
- 1719 Notaio Carlo Antonio Grasser, 1719, 6 novembre, Rovereto.
Clemente Menegatti cittadino roveretano vende a Cristian Trentin da Rovereto due caldere di rame dell'acquavita da Brente 174 e "8" circa con tutti gli utensili.
(Giuseppe Costisella, Trento).
(Archivio Stato Trento - Atti Notarili).
- 1719 Porta la data 8 febbraio 1719 il proclama fatto pubblicare dal Principe Vescovo conte Spaur col quale viene proibita l'introduzione in Pergine dei vini e delle acquavite italiane, forestiere o dei luoghi non steorati.
(da: P. De Alessandrini: Memorie di Pergine e del Perginese, 1890, pag. 133).
- 1719 Proclama relativo alla compera delle legne per la fabbrica dell'acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 305).
- 1722 Atti concernenti l'appalto dei fondaci del pane e della acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. 2576, f. 126, 137, 143, 145, 150, 176, 181, 219, 244, 262, 281, 293, 314).

P. Frumenzio Ghetta nel suo lavoro "La Valle di Fassa, contributi e documenti" riporta alcune interessanti testimonianze di M. Morizzo riguardo al commercio dell'acquavite prodotta dai Valsuganotti.

"L'anno 1721 essi avevano ottenuto la privativa dell'esportazione del vino e della grappa in Primiero, ma buona parte di questa veniva esportata verso l'Austria e la Germania, passando per Calamento, per Fiemme e Fassa. Questo commercio era mal visto dagli altoatesini che protestarono a Innsbruck e minacciarono di chiudere i passi (Pordoi e Sella) mantenendovi delle guardie a loro spese. Vole-

vano obbligare i Valsuganotti a trasportare il vino e l'acquavite per la "via imperiale" (a Lavis c'era il blocco) della valle dell'Adige finora non praticata e non più per i monti.

Gli atesini si obbligano a pagare 12.000 fiorini annui, perché l'imperatore non permetta ad altri di condurre vino e acquavite in Germania". (M. Morizzo: Cronaca di Borgo e della Valsugana - anno 1761).

Più avanti si può ancora leggere:

"per superare le barriere doganali, che erano in parte proibitive, i contrabbandieri coi loro cavalli da soma, carichi di acquavite o di vino, percorrevano le strade più disagiate che potevano condurre nel Tirolo del Nord e in Carinzia, abbondando cioè le vie dette "imperiali" e aggirando così i dazi e i blocchi stradali.

La strada di Calamento e di Cadino, che unisce la Valsugana alla Val di Fiemme, sarà molto frequentata, durante i secoli XVII e XVIII, da questi mercanti. I perginesi a loro volta cercavano di raggiungere quell'arteria così importante attraverso l'alta valle del Fersina passando per Palù e la Valcava. Ma i Trentini d'accordo (una volta tanto!) con gli altoatesini, in una sessione vinaria del 1604, propongono di distruggerla per togliere così il pericolo del contrabbando e della concorrenza.

Ma, nonostante le gride ed i proclami, il commercio ed il contrabbando del vino e dell'acquavite continuò attraverso i passi e le valli laterali".

1724 Convenzione fra l'Eccelsa Superiorità e il Magistrato Consolare della Città, di Trento, coll'intervento e assenso Capitolare circa gli appalti del Pane ed Acquavita *dei 21 giugno 1724*.

Inclinando l'Altezza Sua R.ma Monsignor Gio. Michele de Conti di Spaur Ves.o e Principe di Trento . . . e accordare in avvenire alla medesima Città non solo l'Appalto d'essa Banca, ossia pubblici Fontici del pane, ma eziandio quello dell'Acquavita . . .

(B.C.T., Misc. 234).

1725 Accordo colla R.Ma mensa circa l'appalto dell'acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. 2576, f. 227).

1728 Da un proclama trentino dell'anno 1728 sulla "Tassa delle mercedi" alli Messetti, Portadori e Torcolotti".

Tassa delle mercedi che devono essere pagate a portadori caricando acquavita.

12. che a caricare o scaricare Acquavita abbiano per Carro Carentani sedaci.

13. che a portar detta per Città, se gli debba per Conzal Carentani due.

14. che a far una Soma Acquavita con il Ceuraro abbiano Carentani quattro.

15. che a caricar Carrette, se gli debba del Carro Carentani ventiquattro.
 16. che a portarla in Barca con conzale a qualsivoglia riva dell'Adige in CITTÀ o al porto sotto il Ponte di S. Lorenzo, se gli devi per carro Carentani trentasei.
 17. che per cavar ordegni pieni di Caneva per portare sopra Carrette o Carri abbiano del Carro Carentani trentasei.
E tollendola a piè piano abbiano per carro compresa la misura Carentani 24.
 18. che a porre ordegni pieni in caneva abbiano per carro Carentani ventiquattro.
 19. che per porre ordegni pieni in Barca se gli paghi per carro, oltre la misura Carentani sedeci.
(in Trento - Giuseppe Andrea Bomporto Capo console).
- 1729 Memoriali diversi della cittadinanza a S. A. Rev.ma contro le disposizioni consolari sul traffico delle acqueviti forestiere.
(B.C.T., A.C., nr. f. 69).
- 1731 Processo per contrabbando di acquavite.
(B.C.T., A.C., nr. f. 178).
- 1734 Archivio Stato Trento - Atti Notarili.
Notaio Carlo Antonio Grasser, 1734, 22 ottobre Rovereto.
Antonio Dorsoli vende a Valentin Azzolini 85 brente vinace buone da acquistare e non torchiate consegna la settimana prossima a troni quattro la brenta.
(Giuseppe Costisella, Trento).
- 1737 Il giorno di martedì 4 giugno 1737 in Trento nel salone del palazzo Civico.
Furono deputati a spedire le licenze dell'acquavite a grani alle porte di questa città i seguenti signori consoli:
alla porta di S. Lorenzo: Ignacio Collena
alla porta di S. Martino: Geronimo Sardagna
alla porta dell'Aquila: Bortolo Saracini
alla porta di S. Croce: Simon dell'Ano
Tomaso Bocter appaltatore dell'acquavita sborsò per la mesata prossima scorsa di maggio troni 200 e dodici e mezzo dico 212,6 posti in Cassa di Ferro.
(B.C.T., A.C., nr. 3932).

- 1738 Lagnanze del Procuratore Atesino al Magistrato Consolare del passo seguito dalla Valsugana in Fiemme d'un grosso carico di acquavite forestiera. (Transito per il Passo del Manghen). (B.C.T., A.C.).
- 1742 Proibizione fatta all'arsenale di poter vendere acquavite. (B.C.T., A.C., nr. f. 176).
- 1742 "Oltre alla paga chi eseguiva le autopsie dei morti, specialmente di morte sospetta aveva diritto a: "una mezza di acquevite, una mossa di vino al medico e la collazione al Signor medico chirurgo a saltaro". (Archivio della Magnifica Comunità, Cavalese).
- 1748 Processo criminale contro l'oste Wolkenstein e contro il Daziale C. Sono accusati di aver venduto acquavita al minuto, in danno dello specifico appalto. Detta acquavita veniva venduta nella osteria "sopra la porta dell'Aquila" e perfino da parte del daziere.
- Riportiamo alcuni passi del processo:
- "È comparso Sebastiano Tovaia, cittadino di questa corte pretoria che ha esposto come che in danno del Pubblico Appalto dell'acquavita di questa Ill.ma Città nella casa del Dazio di S. A. Ill.ma dell'Aquila si vendi dal daciario alla minuta acquavita come non meno nella ostaria dell'Ill.mo Signor Conte Wolkenstein sopra l'Aquila sendo che Giorgio de Carli è stato mandato in detta ostaria Wolkenstein da Michel Gabrioli et abbia ordinato a detto appalto e Girolamo Smith e suo fratello da Giovanni Righer pure subordinato furono mandati in detto dacio come non meno un tal Cabarinella e Pietro Cozol sono stati mandati da Antonio Picini e pure da detti subordinati sendo anco detto Picini subordinato a detto appalto o pure nella ostaria Wolkenstein sopra l'Aquila, quali tutti comprarono aquavita alla minuta e fu lì venduta oltre di che si vende in detti luoghi aquavita a chiunque va . . .
- (B.C.T., nr. 3644).
- 1748 Processo per vendita illecita di acquavite. (B.C.T., A.C., ms. nr. 3644).
- 1752 Sentenze diverse di processi per vendita illecita di acquavite. (B.C.T., A.C., ms. nr. f. 117).
- 1753 Processo per contrabbando di acquavite in Baselga di Pinè. (B.C.T., A.C., ms. nr. f. 237, 239, 251).

1760 Notaio Bartolomeo Giorgio Battisti - 1760 - 9 aprile Giacomo Rossi prende in affitto in casa Pedroni Piazzola delle Oche la bottega minore per vendere tabacco, all'ingrosso e alla minuta, rosolio e acquavita.
(Giuseppe Costisella, Trento)
(Archivio Stato Trento - Atti Notarili).

1763 "Martin Sbrinz da Cavalese il 18.10.1763 ebbe dal convento di S. Michele bazede otto di acquavita".

Nello stesso volume pag. II sinistra:

"Il Convento deve avere da Giorgio Kleinhaus oste alla Aquila Nera il 27 novembre 1764 soldi per aver ricevuto una volta "acqua vita orna I, baz. 2 $\frac{1}{2}$, M. e due volte acqua vita orna 1, baz. 1, moss. 3".

Foglio 32: Kristan Capellan da Folgaria deve avere dal Convento di S. Michele tanti soldi per aver bruciato acquavita il 1771.

(opere a bruciare acquavita 5,3 $\frac{1}{2}$)

"Giornale e Libro di Economia. Per l'anno 1763 all'anno 1764 foglio sinistro terzo.

(Archivio Stato - Trento - Conventi e Congregazioni)

(Giuseppe Šebesta - Trento)

Orazioni o dissertazioni giudiziali di Francesco Vigilio Barbacovi Cancelliere Emerito del Già Principato di Trento.

vol. Primo - 1814 - Monauni - Trento.

(B.C.T., T.S. 4. e. 41), da pag. 157 a pag. 201).

1767 Dissert. V. Per Matteo Giuliani ingiustamente condannato di contrabbando.

Riportiamo alcuni passi di questo processo, perché sono veramente importanti i dati che da esso emergono.

"Matteo Giuliani della Villa di Predazzo nella Valle di Fiemme li 9 ottobre 1767 conducendo un carro di acquavite distillata dalla pianta chiamata Genziana e passato essendo per la Terra di Cavalese senz'averne fatta alcuna manifestazione a quel Dazio venne ben tosto per ordine del Daziale Francesco Vanzo inseguito da uno sbirro ed essendo stato obbligato a retrocedere, allorchè giunse in Cavalese, ebbe il dolore di vedersi tolta tutta l'acquavite ed il carro e i buoi, e di sentirsi dire che tutto era caduto in contrabbando.

(Il Giuliani viene condannato a pagare l'ammenda, ma parlando poi con i vecchi del paese viene a sapere, che per quel tipo di distillato non è mai stata pagata alcuna tassa. Fa quindi ricorso onde ottenere giustizia).

”Nel processo il Daziale presenta un Editto contenente . . .

”la Tariffa da osservarsi in esigere il dazio nella Valle di Fiemme estratta da una consimile del Principe Cardinale L. Madruzzo dell’anno 1584 e rinnovata secondo l’antica osservanza li 5 aprile 1757, nella quale si leggono le seguenti parole:

(omissis)

Una soma acquavite . . . 5/2

(omissis)

Le acquevite, che passano per essa Valle ed altri paesi, dovranno pagare il dazio secondo la tariffa di Trento”.

Un vecchio Daziale testimoniò che:

”dall’anno 1761 fino all’anno 1773 non pretese alcun dazio per il sugo ossia acquavita di Genziana: ch’egli non ha mai ritrovato nelle Tariffe di Trento appartenenti a quel Dazio nominato il detto sugo, o acquavita, ma solo la muda, dic’egli, dell’acquavita vera, che si dice in tedesco - pron-bein - ch’è vino brustolito, ma nel sugo di Anziana, non vi entra vino di sorte”.

(Nel processo di primo grado il Giuliani fu assolto; nel secondo, aveva ricorso il Daziere Vanzo, viene condannato. Nell’ultimo appello propugnato dal Giuliani, quest’ultimo nonostante la fine, documentata ed appassionata arringa del suo difensore F.V. Barbacovi, viene condannato).

Dagli atti del processo inoltre apprendiamo che: . . . pag. 167: quando diciamo acquavite semplicemente tutti intendiamo l’acquavite solita ed ordinaria, quella cioè che distillasi dal vino.

. . . pag. 168: le acquevite di sidro, quelle estratte dalla birra, dalle mele, i grani e le cose tutte nelle nostre contrade sono pressochè sconosciute e non se ne fa alcun uso e quando si parla di acquavite, tutti intendiamo acquavite di vino e non acquavite di altra specie.

. . . pag. 171: Degnisi il Signor Consigliere Relatore di leggere la tariffa de’ Dazi austriaci nel Tirolo pubblicata per ordine di S.M.I. Maria Teresa l’anno 1780 e vi troverà alla lettera A distintamente nominata Acquavita di vino . . . l’Emero F. 8 x 8

Acquavita di birra, d’Anziana, di grano e di frutti . . . l’Emero F. 4 : 4

. . . pag. 179: . . . lo pregheremo a leggere il Dizionario di Commercio tradotto dal francese in italiano e stampato a Venezia l’anno 1765, ove ritroverà alla parola Acquavite chiaro e lampante il seguente passo: ”Le acquevite che si ricavano dai vini di Francia (il testo è stato tradotto dal francese - n.d.a.) in ogni tempo sono state pregiatissime. Le nostre vigne possono essere con ragione considerate come le sorgenti migliori e principali delle acquevite che si consumano in Europa e nelle sue colonie.

1796 da Perini Agostino: Statistica del Trentino a pag. 67.

”Le truppe Francesi avanzano . . .

A Borgo il sindaco venne incarcerato perchè mancante di sollecitudine nel fare allestire 20 bovi, che erano pure chiesti in unione a 5000 porzioni di pane, a 50 emeri di acquavite e 150 di vino pei bisogni dei soldati.

PROSPETTO DEGLI ESERCIZI PER LA DISTILLAZIONE DELL'ACQUAVITE NEL PERIODO DI PRODUZIONE 1879 - 80

Borgo:	78 distillatori semplici 77 distillano vinacce 1 frutta a granello
Cusiano:	184 distillatori semplici 175 distillano vinacce 9 radici di genziana
Moena:	16 distillatori semplici 10 distillano vinacce 6 radici di genziana
Primiero:	6 distillatori semplici 1 distilla frutta a nocciolo 2 frutta a granello 2 radici di genziana 1 distilla bacche
Riva:	65 distillatori semplici 60 distillano vinacce 3 radici di genziana 2 feccia di vino

Rovereto:	13 distillatori artificiali
	144 semplici
	157 distillano vinacce
S. Sebastiano:	8 distillatori semplici
	6 distillano vinacce
	2 radici di genziana
Storo:	30 distillatori semplici
	18 distillano vinacce
	9 radici di genziana
	3 bacche
Trento:	12 distillatori artificiali
	261 semplici
	2 distillano frutta a nocciolo
	3 frutta a granello
	258 vinacce
	4 radici di genziana
	4 bacche
	2 acqua di miele

Complessivamente nel Trentino vi sono 761 impianti per la distillazione delle vinacce.

La quantità di acquavite prodotta - di vari frutti - è la seguente:

Borgo Valsugana	160 ettolitri
Cusiano	58 ettolitri
Moena	70 ettolitri
Primiero	7 ettolitri
Riva del Garda	183 ettolitri
Rovereto	300 ettolitri
S. Sebastiano	24 ettolitri
Storo	35 ettolitri
Trento	1600 ettolitri
Totale	2437 ettolitri

VENDITORI DI ACQUAVITE

Avio: caffè, birra e acquavite	1	Cogolo: acquavite e liquori	1
Drena: caffè e acquavite	1	Croviana: acquavite e liquori	3
Borgo: acquavite e liquori	3	Magras: acquavite e liquori	3
Telve: acquavite	1	Malè: acquavite e liquori	6
Cavalese: acquavite	2	Menas: acquavite	1
Daiano: acquavite e birra	1	Mestriago: acquavite	1
Moena: acquavite	4	Mezzana: acquavite e liquori	1
Predazzo: acquavite e liquori	12	Ortisè: acquavite	1
Tesero: acquavite e liquori	6	Ossana: acquavite e liquori	4
Valfloriana: acquavite	1	Piano: acquavite e liquori	1
Varena: acquavite e liquori	1	Rabbi: acquavite e liquori	1
Ziano: acquavite e liquori	2	Terzolas: acquavite e liquori	2
Segonzano: acquavite	2	Vermiglio: acquavite e liquori	1
Albiano: vino e acquavite	2	Grumo: acquavite	1
Bedollo: acquavite	1	Roverè della Luna: acquavite	2
Bresimo: acquavite	1	Mori: acquavite e liquori	18
Cis: acquavite	1	Pannone: acquavite e liquori	2
Cles: acquavite	10	Sasso: acquavite e liquori	1
Revò: acquavite	2	Canezza: acquavite e liquori	4
Sfruz: acquavite	1	Costasavina: acquavite	2
Bersone: acquavite e liquori	2	Serso: acquavite	1
Daone: acquavite	2	Tenna: acquavite	2
Darzo: acquavite	1	Enguiso: acquavite	1
Moerna: acquavite	1	Locca: acquavite	2
Por: liquori e acquavite	1	Tiarno di sotto: acquavite	2
Praso: acquavite	2	Canale: acquavite, liquori	4
Prezzo: acquavite	1	Fiera di Primiero: acquavite	2
Pozza: acquavite	1	Imer: acquavite e liquori	2
Amblar: acquavite	1	Tonadico: acquavite	4
Castelfondo: acquavite	1	Transacqua: acquavite	
Malosco: acquavite e liquori	2	e liquori	3
S. Michele: acquavite	1	Riva del Garda: acquavite	5
Calceranica: acquavite	1	Besenello: acquavite e liquori	3
Lavarone: acquavite	1	Calliano: acquavite e liquori	4
Levico: acquavite	11	Folgaria: acquavite e liquori	9
Luserna: acquavite	1	Lizzana: acquavite e liquori	6
Vattaro: acquavite	1	Sacco: acquavite e liquori	9
Almazzago: acquavite	1	Vallarsa: acquavite e liquori	8

Volano: acquavite	2	Mattarello: acquavite	2
Fiavè: acquavite	1	Povo: acquavite	3
S. Lorenzo: acquavite e liquori	1	Romagnano: acquavite	2
Premione: acquavite	1	Vigolo Vattaro: acquavite	6
Ranzo: acquavite	1	Villa Montagna: acquavite	2
Villa Banale: acquavite	2	Villazzano: acquavite	2
Castel Tesino: acquavite		Calavino: acquavite	3
e liquori	1	Cavedine: acquavite e liquori	2
Giustino: acquavite	2	Padergnone: acquavite	
Trento: acquavite	18	e liquori	2
Gardolo: acquavite	4	Vezzano: acquavite e liquori	3

COMMENTO

In generale la distillazione dell'acquavite si ricava, in massima parte, dalle vinacce, per cui possiamo parlare di grappa. Generalmente si usavano caldaie, essendo ancora pochi gli apparati distillatori secondo nuovi sistemi.

Gli apparati in attività erano 817.

Va ricordato, ed è importante, che non erano soggetti all'imposta i distillatori, che estraevano l'acquavite da materie del proprio prodotto, in una quantità, però, non superiore a 112 litri.

La distribuzione degli impianti era la seguente:

distillavano vinacce	761
distillavano radici di genziana	35
bacche	8
frutta a granello	6
frutta a nocciolo	3
feccia di vino	2
acqua di miele	2

Per concludere questi dati sono importanti, tuttavia non si deve dimenticare che sono dati industriali. A questa produzione va aggiunta infatti quella al di sotto dei 112 litri e il contrabbando che, in un terreno montuoso come il Trentino, ha sempre avuto e trovano ottimi sviluppi.

(* i dati e le statistiche provengono da:

"Relazione statistica della camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880, Rovereto, Tipografia Roveretana, 1881).

- 1889 Sull'Almanacco Agrario di questo anno compare per la prima volta nella relazione annuale dell'Istituto Agrario di S. Michele e relativa azienda, la voce "acquavite di vino". La stessa voce resta inalterata fino all'anno 1902.
Nella relazione del 1903 si può leggere: "acquavite di vinacce e di vino". Questa dizione rimane inalterata fino al 1908. Nell'anno seguente infatti si legge: "acquavite di vinacce e di vino (cognac)".
(*Almanacco Agrario*: 1889 pag. 327; 1890 pag. 318; 1891 pag. 353; 1892 pag. 317; 1894 pag. 377; 1896 pag. 356; 1897 pag. 379; 1898 pag. 327; 1902 pag. 465; 1903 pag. 467; 1904 pag. 433; 1906 pag. 362; 1907 pag. 380; 1908 pag. 373).
- 1836 "Il signor Cristellotti mediante una ingegnosa macchina di gran costo, sa fare "Acquavite" e spiriti in gran quantità e dare al liquore quel grado di forza che più si desidera".
(Da Gioseffo Pinamonti: Trento, sue vicinanze, industria commercio e costumi de' Trentini, Marietti, Trento - pag. 91).
"Pochi fanno uso immoderato di acquavite e liquori".
(idem: pag. 100).
- 1886 Il Paludano (abitante di Palù nell'alta valle del Fersina) consuma una dose un po' troppo forte di acquavite sotto ogni forma ed ha una certa celebrità nel Perginese l'acquavite di genziana e quella di ginepro, fabbricate in Palù. Se voi entrate in una casa di Palù, certo che sarebbe sconveniente lasciarvi partire senza offrirvi un tozzo di pane casalingo ed un largo bicchiere di acquarzente.
(G. A. Gramatica: Escursioni nella valle del Fersina - pag. 19 - estratto dal Giornale "Il Raccoglitore" dell'anno 1886).
- 1909 Acquavita: località Forno.
Nel 1909 esistevano a Forno due fabbriche. Una lavorava l'acquavite con la genziana e l'altra con il ginepro. I possessori erano Digiampietro Andrea e un certo Felicetti. Veniva confezionata in botticelle di legno da litri dieci. Venivano commerciate verso Primiero.

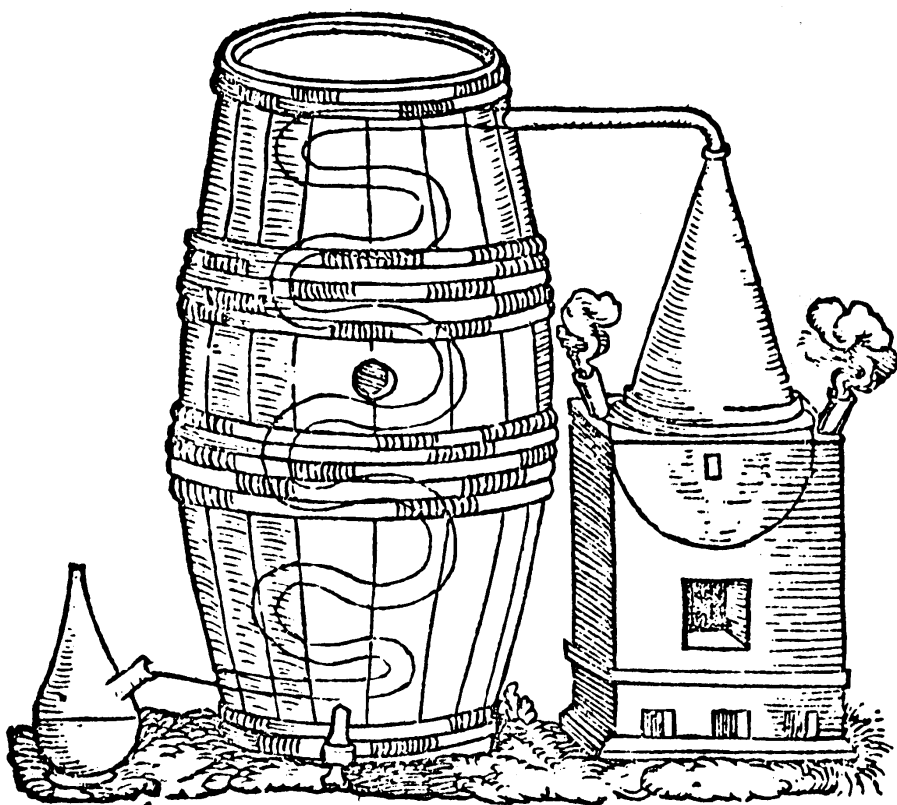
DOCUMENTI CITATI NEL PRESENTE CAPITOLO

- 1) Codex Wangianus (da R. Kink - Vienna - 1852).
- 2) Statuta Comunis Ripae (raccolti da Tommaso Gar, 1861, Trento).
- 3) Biblioteca Comunale Trento, ms. nr. 2545, A.C.
- 4) Biblioteca Comunale Trento, A.C. ms. nr. 1342.

- 5) Biblioteca Comunale Trento, ms. nr. 2196.
- 6) Ossana, Archivio Parrocchiale, Decanale. Si tratta di tre pergamene che portano le seguenti date: 1427 - 1431 - 1448.
- 7) Pergine, Archivio Comunale, pergamena risalente all'anno 1455.
- 8) Rottleuter: Die alten Localmasse und Gewichte etc. in Tirol und Vorarlberg, Innsbruck, Wagner, 1882.
- 9) Cesarini: A Trento nei primordi della Lega di Cambrai - estratto dall'Archivio Veneto, XVII, 1935 pagg. 14-23.
- 10) Archivio di Stato Trento, capsula XIV, nr. 66.
- 11) Du Cange: Glossarium mediae et infimae Latinitatis, IV Band.
- 12) Statuta Civitatis Tridenti (raccolti da Tommaso Gar, 1858, Trento).
- 13) Statuta Roboretana (raccolti da Tommaso Gar, Trento).
- 14) Biblioteca Comunale Trento, Misc. 1166.
- 15) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3484.
- 16) Biblioteca Comunale Trento, ms. nr. 67.
- 17) Biblioteca Comunale Trento, Misc. 339.
- 18) Biblioteca Comunale Trento, A. C. nr. 3480, f. 431.
- 19) Archivio Vescovile, capsula 4, sezione latina, nr. 175.
- 20) Biblioteca Comunale Trento, A. C. nr. 3373, f. 252.
- 21) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3585.
- 22) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3126.
- 23) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2318.
- 24) P. Frumenzio Ghetta, La Valle di Fassa, Contributi e documenti, pag. 64
- 25) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 600.
- 26) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3530, f. 6-8.
- 27) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3173.
- 28) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3173.
- 29) Biblioteca Comunale Trento, nr. 2883, int. 35, Rogito del notaio Giovanni Bat. Benassuti.
- 30) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 517.
- 31) Biblioteca Comunale Trento, A. C. nr. 1592.
- 32) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 36.
- 33) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 36.
- 34) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 58, 68.
- 35) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 13.
- 36) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3004.
- 37) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2588.
- 38) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 18, 19.
- 39) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 14, 17.
- 40) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 27.
- 41) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3538, f. 13.
- 42) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3365.

- 43) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 1591.
- 44) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 398.
- 45) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 18, 19.
- 46) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 68, 72, 75, 93.
- 47) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2363.
- 48) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2363.
- 49) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3262.
- 50) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3505.
- 51) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3542, f. 129, 167.
- 52) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2496, f. 92.
- 53) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3540, f. 255.
- 54) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 2588.
- 55) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3542, f. 200.
- 56) Biblioteca Comunale Trento, A. C.
- 57) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 6, anno 1656.
- 58) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 84, 85, 86, anno 1656.
- 59) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 134, 122, anno 1657.
- 60) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 137, anno 1658.
- 61) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 638.
- 62) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3587.
- 63) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 134, anno 1662.
- 64) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 146, anno 1662.
- 65) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 146, 147, 159, anno 1662.
- 66) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 167, anno 1663.
- 67) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 11, 12, anno 1667.
- 68) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 97, 107, 110, anno 1669.
- 69) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 207, anno 1671.
- 70) Michelangelo Mariani: Trento con il Sacro Concilio, 1673, Trento pag. 267.
- 71) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 96, anno 1675.
- 72) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3498.
- 73) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 360, 371, 372, 395, anno 1682.
- 74) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr. 3598.
- 75) Biblioteca Comunale Trento, A. C. ms. nr...., f. 74, 80, 85, 93, 100, 133, anno 1684.
- 76) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 83, 139, anno 1684.
- 77) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 103, 109, anno 1684.
- 78) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr. 3365.
- 79) P. De Alessandrini: Memorie di Pergine e del Perginese, 1890 pag. 118.
- 80) Archivio di Stato Trento, Atti Notarili notaio Perini Domenico pag. 117.

- 81) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 112, anno 1711.
- 82) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms., anno 1717.
- 83) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 246, 249, anno 1718.
- 84) Archivio di Stato Trento, Atti Notarili, notaio Carlo Antonio Gasser, 1719, Rovereto.
- 85) P. De Alessandrini: Memorie di Pergine e del Perginese, 1890 pag. 133.
- 86) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 305, anno 1719.
- 87) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr. 2576, f. 126, 137, 143, 145, 150, 176, 181, 219, 244, 262, 281, 293, 314.
- 88) Biblioteca Comunale Trento, Misc. 234.
- 89) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr. 2576, f. 227.
- 90) Proclama dell'anno 1728.
- 91) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 69, anno 1729.
- 92) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 178, anno 1731.
- 93) Archivio Stato Trento, notaio Carlo Antonio Gasser, Atti Notarili, 1734, Rovereto.
- 94) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr. 3932.
- 95) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms., anno 1738.
- 96) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 176, anno 1742.
- 97) Da: Archivio della Magnifica Comunità, Cavalese.
- 98) Biblioteca Comunale Trento, ms. nr. 3644.
- 99) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr. 3644.
- 100) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 117, anno 1752.
- 101) Biblioteca Comunale Trento, A. C., ms. nr...., f. 237, 239, 251, anno 1753.
- 102) Archivio Stato Trento, Atti Notarili, Notaio Bartolomeo Giorgio Battisti.
- 103) Giornale e libro di Economia. Per l'anno 1763 all'anno 1764, f. sinistro, terzo, Archivio Stato Trento, conventi e congregazioni.
- 104) Orazioni o dissertazioni giudiziali di Francesco Vigilio Barbacovi, Cancelliere Emerito del Già Principato di Trento, Vol. I, 1814, Monauni, Trento.
(Biblioteca Comunale Trento, T.S. 4. e. 41, da pag. 157 a pag. 201.
- 105) Perini Agostino Statistica del Trentino pag. 67.
- 106) Almanacco Agrario: 1889 - pag. 327; 1890 - pag. 318; 1891 - pag. 353; 1892 - pag. 317; 1894 - pag. 377; 1986 - pag. 356; 1897 - pag. 379; 1898 - pag. 327; 1902 - pag. 465; 1903 - pag. 467; 1904 - pag. 433; 1906 - pag. 362; 1097 - pag. 380; 1908 - pag. 373.
- 107) Gioseffo Pinamonti: Trento, sue vicinanze, industria commercio e costumi dei Trentini, Marietti, Trento, pag. 91.
- 108) G. A. Gramatica: Escursioni nella Valle del Fersina, pag. 19, estratto dal giornale "Il Raccoglitore" dell'anno 1886.
- 109) Ril. Autore, Forno, Val di Fiemme 1975.



Alambicco cinquecentesco per vino composto da: focolare, caldaia a forma di tronco di cono, raccordo e serpentina in rame passante attraverso una botte in legno piena d'acqua. All'esterno un recipiente nel quale si deposita il distillato.

(da: Pietro de Crescentis: Tecniche di distillazione - 1534). Foto: Studio A 2 - Trento.

3.

L'acquavite nei rimedi popolari contro la peste

Il Trentino, come il resto d'Italia, fu pervaso più volte nel corso dei secoli da terribili pestilenze. Se ne ha memoria negli accenni degli storici vissuti nei secoli scorsi, nella diffusione del culto dei Santi Rocco, Fabiano e Sebastiano e nelle tradizioni popolari.

Il nome stesso di peste è rimasto ad indicare tutto ciò che vi è di guasto e di detestabile.

Fra il 1342 ed il 1349 infierì anche nel Trentino la peste, resa famosa, dal Boccaccio. Questa spopolò le varie province, distrusse molte famiglie e lasciò nel territorio trentino dei ricordi terribili. Verso quell'epoca scomparvero in Val Rendena e Giudicarie interi paesi come ad esempio Bragonego sopra Villa, Marzeniga, Varcè e Canisaga presso Bocenago. Chiese dedicate a S. Rocco troviamo a Condino, a Sevròr, a Cembra, a Darè ed in altri numerosi luoghi.

La peste a Trento negli anni 1575-1576 fece una orrenda strage.

Il contagio che aveva serpeggiato già nell'autunno del 1629 per la Lombardia e Venezia, rimasto latente durante l'inverno, infuriò con la nuova stagione e nel giugno del 1630 aveva messo radici già in tutto il Trentino.

A Trento e a Rovereto scoppiò nell'agosto. Presto arrivò a Riva e nelle Giudicarie. A Trento morirono 1242 persone e 1140 al lazzaretto della Badia. Anche a Rovereto i morti furono innumerevoli. Dal morbo ebbe origine l'idea di costruire l'ospizio e la Chiesa di S. Rocco, consacrata nel 1633.

La gente, in parecchi paesi, cercava conforto nell'aiuto divino e cercava di rendersi propizi i Santi con donazioni di fondi, di grano, di pane, di sale, di olio e con l'erezione di chiesette dedicate a S. Rocco.

La peste dunque fu un vero flagello. Distrusse intere comunità, portò ovunque oltre agli ingenti danni, dolore, morte e rovine, ma creò soprattutto un fattore: rese veramente l'uomo, ricco o povero che fosse, impotente di fronte alla morte. Gli fece percepire la vacuità di molti atti umani, ma d'altra parte, come altre calamità,

gli risvegliò anche quel senso empirico, come una specie di sfida al destino ingrato, che in altri tempi era allo stato latente.

Già, perché a questo punto, possiamo benissimo chiederci che nesso vi è fra la peste e l'acquavite. Apparentemente sono due cose slegate, ma l'acquavite recita un ruolo non indifferente nella ricerca empirica che ho citato poc'anzi.

Come si sviluppò questa ricerca? Nacque dalla disperazione e non fu certo portata avanti con garanzie di risultati sicuri od assoluti.

Proseguì a livello individuale e praticamente contro la peste, si sperimentò tutto.

Ricercatori, maghi, alchimisti ed erboristi fecero gli intrugli più strani e più complessi. Gli ingredienti avevano nomi come salnitro, talco, genziana, corno, termentilla, carlina, tiriaca, allume, miele, calce e naturalmente l'acquavite.

Un esempio è quello che segue:

"Acqua perfettissima a guarire peste. Ad uno homo se ne dà uno quarto, ad uno mammolo mezzo quarto, ad uno piccolino mezza ottava. Piglia mezzo boccale di acquavita nella quale poni le infrascritte cose: ientiana, termentilla, dittamo, carlina, ana once mezza: mele cotto et dispumato, quanto te pare et adopera".
(Caterina da Forlì - sec. 16°).

L'acquavite, del resto, ha avuto per parecchi secoli un potere magico. Fu usata per guarire papi, principi e vescovi e perfino per torturare i prigionieri e far loro confessare eventuali colpe.

Savonarola usava l'acquavite come medicina anche nelle malattie cardiache, cura confermata dai più dotti testi del Rinascimento e metodo validissimo in quanto l'acquavite è in effetti un ottimo vasodilatatore e combatte l'arteriosclerosi.

Questo distillato fu per molto tempo l'estemo rimedio a cui ricorreva la medicina. Era logico quindi che fosse l'ingrediente base di molte ricette empiriche contro la peste. I risultati positivi, ottenuti talvolta per qualche indubbio merito, ma collegati spesso a fenomeni collaterali imprevedibili, venivano tramandati con una religiosa reverenza di padre in figlio.

Accadde talvolta che abili manipolatori di erbe o alchimisti, scoprissero elisir miracolosi e facessero in breve tempo grandi fortune, ma ci fu anche chi pagò con la vita qualche insuccesso, sull'onda della disperazione e delusione popolare.

"Pigliate un gotto ed in esso fino alla terza parte mettete tiriaca fina, un terzo di acqua di vita e l'altro terzo acqua di un putto vergine et sano e incorporate insieme e daretene allo infermo tre mattine a digiuno un gotto ogni mattina. Et fu provato nella inclita città di Venezia nell'anno 1504 per Mattio calegaro, che stava a Santa Sofia e provollo sopra sè e sua moglie".

In Val Giudicarie durante la terribile pestilenza di cui ho parlato sopra, si esperimentarono molte ricette, delle quali riporto qualche esempio:

”Pigliate al tempo del sospetto della peste tre cime di rute, una noce, un fico secco. Ponete il tutto in mezzo bicchiero di acqua di vita per ore tre e poi bevete”.

”Pigliate sterco di huomo da dieci fino a dodici anni, non altramente e fatelo seccare a fatene polvere e detta polvere si vuole operare in questo modo. Al più due cucchiari in un bicchier di acqua di vita e distemperate detta polvere e guardate ad ogni modo da poi che ha il male non passi sei hore e più presto sarà migliore e di queste si sono viste in più persone molte esperienze”.

Il morbo nel 1630 arrivò a Trento e menò strage. In quei frangenti dei medici provenienti dalla vicina zona veneta esperimentarono altre ricette, dei cui esiti purtroppo ben poco conosciamo.

”Pigliate una cipolla bianca, di quelle che si mangiano e fatene succo et mele et aceto et succo di ruta et di mille foglie, ana, et mescolate e dategliene al paziente due terzi in un gotto pieno a metà di acqua di vita et sia caldo et sia dato infra sei hore et stia nel letto ben coperto sì che sudi”.

I rimedi contro la peste a base di acquavite sono innumerevoli a testimoniare, qualora ve ne fosse ancora bisogno, il poliedrico uso che essa incontrò.

Il confronto tra questo distillato e la peste fu vinto indubbiamente dalla seconda. Ciò non toglie tuttavia niente agli indubbi meriti, che nei secoli questa bevanda, giustamente, si è meritata.

Per concludere, dopo aver elencato alcuni rimedi empirici, vorrei citare qualche raccomandazione che facevano i medici del 15° e 16° secolo alla gente, per prevenire la peste:

”... è bene mantenersi lo stomaco e la testa purgato ... addosso è bene portare sempre odori e profumi in guanti e camicie, fazzoletti, nei capelli, nella barba e portarne al collo in corone ... tenendo manco spalliere o tappeti o altri panni di lana che sia possibile, perchè portatori di contagio ... ancor la sera quando andate a letto è ottima cosa il bagnarsi anco le mani, le tempie, i polsi delle vene, il naso con un poco di acqua di fonte et ancora meglio bere un gotto di buona acqua di vita ...”.

NOTE AL CAPITOLO TERZO

Per la peste:

- G. Gnesotti: Memorie per servire alla storia giudicariense - 1786.
Ambrosi: Commentarii di storia trentina - Rovereto - 1887.
Chiesa G.: Rovereto durante la peste del 1669 - Rovereto - 1669.
Chini G.: La pestilenza del 1630-34 a Rovereto e dintorni - Trento - Zippel - 1907.
Boni: G.: La peste nelle Giudicarie - Studi Trentini - 1922.
Notizie ancora sulla peste, specialmente a Trento si trovano nell'Archivio Consolare, nella Biblioteca Comunale di Trento.

Per l'Acquavite:

- Anonimo: Secreti per evitare et prevenire la peste - 1680.
Facca: L'alchimia e gli alchimisti - Milano - 1934.
Rubeus H.: De distillatione - Venezia - 1604.
Biringuccio Vannuccio: De la Pirotechnia - Venezia - 1540.
Alessio R.D.: De Secreti - Venezia - 1630.
Campo R.D.: De Secreti contra pestem - Tridenti - Ex Typographia Episc. - 1654.
Matthioli: Commentarii Pedacii Dioscordis Anarzabei De Materia Medica - 1565 - V.
Villanova A.: Opera omnia - Liber de Vinis - Venezia - 1505.

4.

Sistemi di tassazione dell'acquavite e della grappa in Italia e nell'impero austro-ungarico nel secolo XIX

Il bisogno essenziale fu quello di trovare un metodo di tassazione che impedisse le sperequazioni e le frodi. Fu tutt'altro che facile, trattandosi di una industria in continuo progresso e di una tassa che spinse, nella sua pesantezza, alla frode, a cui dava un premio lautissimo.

Le discipline tuttavia in argomento sono straordinariamente minuziose e meticolose.

Dal metodo degli abbonamenti si dovette passare agli accertamenti indiziari, desunti dalla qualità e capacità degli apparecchi distillatori e dalla qualità della materia prima adoperata; per finire al misuratore, il quale, circondato dalle opportune cautele e sanzioni penali, diede sicurezza che non un solo litro d'alcool sfuggisse al fisco.

Gioverà d'altra parte ricordare, la distinzione nel modo di percezione, secondo si tratti di alcool industriale o dei prodotti della distillazione delle vinacce o in genere dell'industria agraria.

L'alcool industriale (di mais, di patate) fu un prodotto della grande industria, si lavorò per tutto l'anno in poche e ristrette fabbriche; tornò a detta degli igienisti dell'epoca, assai facilmente dannoso alla salute, ove non fosse stato coscienziosamente rettificato.

I distillatori di vinacce invece, lavorando in poca parte dell'anno una materia difficilmente trasportabile, non trovarono conveniente adottare i grandi impianti industriali, ma sorsero un po' dappertutto nelle regioni favorite dalla vigna, sebbene la distillazione non sia fosse stata effettuata da ciascun proprietario per il proprio uso domestico. Di più, la distillazione delle vinacce fu un prodotto secondario dell'agricoltura. Altrettanto si può dire delle piccole distillerie agrarie della Germania e dell'Austria-Ungheria, che destinarono i residui alla alimentazione del bestiame o alla concimazione del fondo su cui sorgevano. Qui si presentò la convenienza di avere riguardo ad una piccola industria che, per di più, era industria ausiliaria all'agricoltura.

Ne conseguì la comodità di colpire la grande industria e la difficoltà di rintracciare e sorvegliare tutti i piccoli distillatori; un riguardo, forse più di convenienza che razionale alla agricoltura, ha fatto sì che il fisco, mentre si adoperava con ogni diligenza a che non un litro d'alcool industriale gli sfuggisse, quanto alle distillerie di vinacce e agrarie non adottò mai provvedimenti abbastanza vigorosi. Ciò avvenne in Italia ed anche nell'impero austro-ungarico, compresa naturalmente tutta la zona trentina.

In Francia i "builleurs de cru", cioè i proprietari che distillavano in casa esclusivamente i vini, i sidri, le vinacce, le fecce e altra frutta proveniente dalla loro vendemmia o dai raccolti dei propri poderi, (cru) erano ASSOLUTAMENTE LIBERI di conservare le acqueviti ottenute senza pagare gabella e senza l'intervento, né la sorveglianza del fisco; né andavano sottoposti alle formalità di legge, se non quando trasportavano le loro acqueviti o grappe e le traducevano in altri magazzini; né pagavano gabelle se non al momento dello smercio.

In Italia sino alla legge 24 giugno 1888 il proprietario poteva distillare in franchigia per suo uso personale 50 litri di spirito ogni anno dalle proprie vinacce. Il privilegio porgeva occasione ed incentivo a facili frodi e fu abolito. La nuova legge tuttavia, prese in considerazione la distillazione agraria e le concesse ragionevoli disgravi.

Nell'Austria-Ungheria le distillerie agrarie, che dovevano far parte integrante di un podere, in modo che le materie prime raccolte nel medesimo servissero esclusivamente o in massima parte alla produzione dello spirito, godevano di un regime di favore.

Dovevano tuttavia restituire al podere i residui della fabbricazione ad uso di foraggio per il bestiame o almeno il concime proveniente dal bestiame alimentato coi detti residui.

La produzione della distilleria durante i mesi del suo periodo di attività regolarmente denunciato non poté essere superiore ad una media giornaliera di 7 ettoltri. Inoltre la proporzione fra produzione, di cui sopra, computata per ogni giorno di lavoro e la superficie dei campi, prati e pascoli appartenenti al podere, non poté eccedere tre litri di alcool per ogni ettaro di terreno ed il periodo annuale di attività della distilleria dovette essere limitato ad otto mesi.

Il prodotto tuttavia venne determinato col metodo indiziario, anziché col misuratore e non pagò tutte le tasse: 35 Kreuzer in luogo dei 45 a cui poterono essere soggette le distillerie industriali.

Secondo la legge austro-ungarica furono considerate distillerie agrarie quelle che distillavano esclusivamente cereali o patate e adoperavano tutti i residui quale foraggio per il bestiame dei poderi appartenenti al distillatore o da esso coltivati, ovvero impiegavano nei poderi stessi il concime prodotto dal bestiame così foraggiato.

Tali distillerie godettero l'esenzione della sovrattassa di cent. 20 per ogni litro d'alcool cavato dalle materie amidacee, onde furono colpite le fabbriche indu-

striali; inoltre la tassa sui tini di macerazione fu ridotta in loro confronto ai sei decimi o ai nove decimi del tasso normale.

In Italia la tassa di fabbricazione sugli spiriti in generale fu istituita nel 1870 (legge 11 agosto 1870 nr. 5784) e fu proposta dal ministro Sella.

Diceva tra l'altro: "... è istituita a pro dello Stato una imposta sulla fabbricazione degli alcool in ragione di L. 20 l'ettolitro a 78 gradi dell'alcoolometro Gay Lussac".

Così questa tassa si aggiungeva, non si sostituiva al dazio consumo. È bene ricordarlo, quando si intenda fare il conto della somma di tributo che si pagò per un ettolitro di alcool. La tariffa governativa del dazio consumo ebbe per massimo la somma di L. 40 all'ettolitro.

Man mano i bisogni dell'erario e la necessità di reprimere le frodi aggravavano le tariffe e rendevano più vigorosi ed esatti i metodi di accertamento, finché si giunse alla legge 12 luglio 1888, la quale, aggiungendo all'aggravamento della tassa di produzione la tassa di vendita per i rivenditori e limitando assai la circolazione degli spiriti, che dovevano essere come i generi di privativa, coperti sempre da bolla di circolazione, sembrò per un momento preparare l'adito al Monopolio di Stato.

Ma non fu nulla. I lamenti dei distillatori, duramente colpiti dai nuovi inasprimenti di tributo, il fatto che la tassa rese, ciò nonostante, infinitamente meno del preventivato, produssero una reazione.

Nel secondo semestre 1888 le fabbriche di 1^a categoria ebbero una produzione di ettolitri 14.541,92 in luogo degli 80.643,58 distillati nel secondo semestre 1887: quelle di seconda produssero 24.274,22 ettolitri invece di 29.041,33 e l'introito della finanza era diminuito di L. 11.707,069.

Fu nominata una commissione di inchiesta la quale propose senz'altro di scendere dalle 240 lire l'ettolitro a 140, tassa di vendita compresa.

Meno di un anno dopo la legge 5 maggio 1889 dava una nuova regolamentazione alla tassa.

Verso la fine del secolo l'alcool pagò, a parte il dazio consumo, la tassa di fabbricazione nella misura di L. 120 l'ettolitro, più la tassa di vendita di L. 20. E non si trattò già dell'aggravamento di un unico tributo, perché mentre la tassa di fabbricazione si ragguagliava alla produzione di ciascuna distilleria, sia che essa vendesse, sia che non vendesse, la tassa di vendita invece colpì lo spirito all'uscita dalla fabbrica o dai magazzini annessi. E non fu lecito vendere spirito senza provarne, con la relativa bolla, l'effettuato pagamento. Così si sperò non solo di frenare il contrabbando, ma anche di reprimere la frode interna. Le bolle di vendita non dovevano dare una quantità di spirito maggiore del denunciato per la tassa di fabbricazione. Se invece la davano, confessavano l'avvenuta frode.

Quanto alla percezione della tassa di fabbricazione, la legge distinse distillerie industriali ed agrarie; e nelle industriali fece due classi, secondo la materia adoperata.

Le distillerie di cereali furono sempre considerate come industriali e come tali soggette all'accertamento diretto e alla vigilanza permanente della finanza. La quantità del prodotto fu determinata da un misuratore meccanico da applicarsi alla prima distillazione, sul prodotto della quale ad esse si accorda a titolo di calo e deperimenti, l'abbuono del 10%.

Le fabbriche invece, le quali distillano, fecce di vino, vinacce, poterono essere tanto industriali, che agrarie. La caratteristica delle agrarie fu che sorgevano nei fondi di proprietà del fabbricante o da lui coltivati e distillavano prodotti dei fondi medesimi.

Ora le distillerie di vino, vinacce, frutta ecc. se erano industriali andavano soggette al misuratore o alla sorveglianza diretta, fruivano però l'abbuono per cali del 25% che si spingeva fino al 35% quando distillavano vino; se erano agrarie fruivano dell'abbuono indiziario in ragione della produttività giornaliera degli alambicchi, determinata, avuto riguardo alla capacità mediamente utilizzata di ciascun alambicco, alla materia lavorata ed al modo con cui ha luogo la distillazione. L'Autorità del tempo tuttavia fu autorizzata ad applicare il misuratore e la sorveglianza diretta, allorquando la produzione dello spirito nell'anno eccedette i venti ettolitri. In tal caso, però, gli abbuoni furono portati al 30 e al 40%.

Di uguale abbuono fruiro le distillerie cooperative formate da proprietari e coltivatori di fondi, allo scopo di distillare in comune i prodotti dei loro fondi. Ma ad esse si applicò il misuratore o la diretta sorveglianza del fisco.

Per apprezzare poi la significazione pratica di queste misure si tenga presente che una statistica del 1877 su 1212 fabbriche ne dava 1053 che distillavano vino, 159 che distillavano vinacce!

Una tassa di fabbricazione, dell'importanza di quella ora descritta, sarebbe stata troppo grande per l'industriale che avesse dovuto anticiparla prima di aver venduto. I tributi sul consumo riuscivano tanto meglio assestati e tanto meno pesavano sul fabbricatore del prodotto colpito, quanto meno distante era il pagamento dalla consumazione effettiva del prodotto.

Per conciliare le esigenze del fisco coi riguardi dovuti alla industria, la tassa si liquidò ogni bimestre e si pagò entro il mese successivo.

Non bastando, i distillatori poterono introdurre l'alcool in magazzini pareggiati ai magazzini doganali per deposito privato, ove restò in franchigia. Così il debito della tassa, pur ragguagliandosi alla merce prodotta e non alla vendita, non si pretese però che all'atto della vendita. Tale agevolazione spettò a tutte le distillerie, qualunque fosse stata la materia lavorata e ai commercianti all'ingrosso.

Se si trattò poi di spirito esclusivamente distillato di vino e che venne impiegato per la fabbricazione dei liquori, l'industriale, oltre ad averlo potuto conservare in franchigia nel magazzino speciale, godette un abbuono ulteriore del 7% all'anno a titolo di calo, affinazione e giacenza.

Speciali riguardi usò la legge all'alcool impiegato in certe industrie o per migliorare i vini o che si destinò alla esportazione. E cioè di andare dalla esenzione

alla diminuzione della tassa in ragione del quarto per lo spirito che nei magazzini doganali o pareggiati si mescolava in determinate proporzioni ai vini per migliorarli.

Per ultimo le materie prime destinate alla distillazione furono, e fu giusto, esonerate dal dazio del consumo. Ciò quanto alla tassa di fabbricazione.

La tassa di vendita si percepì all'uscita dalle fabbriche o dai magazzini e si comprovò col rilascio di bolletta. Per le distillerie soggette a diretta sorveglianza del fisco la bolletta fu rilasciata dall'ufficio finanziario locale. Per le altre provvide il regolamento.

Per concludere si intende che la frode constatata o presunta per la esistenza nelle fabbriche di materie prime alcoolizzate o alcoolizzabili, diverse dalle dichiarate, fu colpita da confisca e dalle pene del contrabbando. Alcuni dati degli anni 1887-1888 completano degnamente il quadro. Si tratta delle cifre ufficiali sul reddito delle tasse sugli spiriti, le quali sebbene non ci permettano di fare confronti da paese in paese, in quanto avevano differenti regimi fiscali, tuttavia sono di una certa utilità:

Italia	1887	lire	30.810,096
Italia	1888	lire	20.187,421
Austria-Ungheria	1886	fiorini	36.379,559
Belgio	1886	franchi	32.404,257
Francia	1887	franchi	244.952,819
Germania	1886	marchi	46.005,296
Inghilterra	1887-1888	sterline	17.914,360
Olanda	1887	fiorini	23.762,000
Russia	1886	rubli	230.777,000
Stati Uniti	1886-87	dollari	65.829,000
Svizzera	1887-88	franchi	5.170,075

Per concludere la parte riguardante la tassazione, ritengo sia utile riportare la legge 27 giugno 1878 in vigore nel Trentino, la quale riguardava l'imposta-consumo sulla produzione di acquavite.

È una legge importante perché fa delle precisazioni nuove nel campo della distillazione, distinguendo l'acquavite di vino, quella di vinacce, di frutta, di frutta selvatica, di radici ecc.

Legge 27 giugno 1878

1. La distillazione di liquidi spiritosi è soggetta alla imposta-consumo di 11 soldi per ettolitro e per ogni grado di alcool rilevato col prescritto alcoolometro centigrado; (un grado corrisponde ad un litro d'alcool per ogni ettolitro), p.e.

per distillare due ettolitri di acquavite di vinacce di 50 gradi si dovrebbero pagare $11 \times 50 \times 2 = 1100$ soldi, ossia fiorini 11 di imposta.

Ogni grado dell'alcoolometro anteriormente usato per determinare la quantità di alcool contenuto in un emero di acquavite, corrisponde a due gradi e mezzo dell'alcoolometro centigrado.

La percezione della imposta sulla distillazione della acquavite di feccia di vino, vinacce, frutta, frutta selvatica, radici e melassa ha luogo:

a) sulla base di un volontario accordo dietro la quantità presumibile del prodotto di alcool. Questa "Convenzione" può però aver luogo in quelle distillerie che si servono di un solo apparato di distillazione a fuoco immediato, che non abbia una capacità di spazio maggiore di due ettolitri, e che non consti di altre parti all'infuori di una sola caldaia di un apparecchio di mescolamento, di un cappello, di un vaso di raffreddamento con canne diritte od a serpentina e di un tubo di comunicazione fra il cappello della caldaia ed il vaso di raffreddamento ed allora soltanto che il distillatore sia in pari tempo il produttore stesso delle materie che vuole distillare.

b) verso pagamento di un importo fisso commisurato in proporzione alla capacità produttiva dell'apparato di distillazione.

Per commisurarne l'imposta serve di base da una parte la quantità della mistura "vinacce o feccia di vino" corrispondente alla giornaliera capacità produttiva della distillatrice e dall'altra parte lo stabilito o legalmente presunto prodotto in alcool da ogni ettolitro di mistura.

Come giornaliera (ventiquattro ore) capacità produttiva dell'apparato di distillazione (compreso il liquido di prima distillazione) è stabilito:

1. Il triplo della capacità della caldaia espresso in ettolitri, se l'apparato consiste semplicemente di una caldaia, di un cappello e di un apparato di raffreddamento.

2. Il quadruplo se l'apparato di distillazione è altresì munito di un recipiente per previo riscaldamento della mistura, oppure di un rettificatore, serbatoio del "flemma" e deflemmatore.

3. Il quintuplo della tenuta della caldaia se all'apparato sono applicati il riscaldatoio, serbatoio del flemma, deflemmatori ed i rettificatori.

4. Per un apparato da riscaldarsi a vapore la capacità giornaliera viene commisurata almeno coll'ottuplo della tenuta della caldaia.

Le frazioni di un ettolitro, risultanti nella commisurazione della capacità produttiva che non superano il mezzo ettolitro si calcolano come mezzo ettolitro, e se lo oltrepassano come un ettolitro intero.

Se ad esempio la tenuta della caldaia di un apparato semplice consistente solamente della caldaia, del cappello e serpentina per raffreddamento, è di 120 litri, la giornaliera capacità produttiva sarà $3 \times 120 = 360$ litri, ossia in cifra rotonda quattro ettolitri.

§ 49. Se per la distillazione viene impiegata una mistura di vinacce e spirito, si prendono per base, nel calcolo della imposta, soltanto quattro quinti della capacità giornaliera produttiva dell'apparato, da cui risulterebbe $400 \times \frac{4}{5} = 320$ litri, in cifra rotonda 350 litri.

§ 50. Il prodotto d'alcool per ogni ettolitro di mistura di vino, sedimenti di vino, mosto di frutta, mistura di frutta a nocciolo (escluse le prugne) è stabilito di tre (3) gradi; quello di vinacce, di mosto di pere e di mele, di radici, di rose canine (amperlo) è stabilito di due gradi.

Nel premesso caso, distillandosi vinacce senza aggiunta di spirito si calcolerebbe per giorno $4 \times 2 \times 11$ soldi = 88 soldi, e nella distillazione di sedimenti di vino $4 \times 3 \times 11$ soldi = f. 1,32.-

Con esenzione di imposta possono distillare per uso delle loro famiglie quelli agricoltori che hanno propri apparati di distillazione, nella misura di quattro litri per ogni membro di famiglia (compresa la gente di servizio); ma la quantità complessiva non dovrà però eccedere i 112 litri.

Similmente esente da imposta è la rettificazione o l'aumento della forza alcolica di acquavite già stata assoggettata ad imposta ⁽¹⁾.

NOTE AL CAPITOLO QUARTO

(¹) Tratta da: Almanacco Agrario - anno 1884.



Modo di portare la "baga" sulla schiena: mano destra in alto e mano sinistra in basso.
(Disegno Giuseppe Šebesta)

5.

La distillazione clandestina e il contrabbando

La valle che più si distinse nel Trentino per la distillazione clandestina fu, senza alcun dubbio, la Val di Cembra.

I suoi abitanti, eredi inconsci di una tradizione ultracentenaria, hanno portato sino ai giorni nostri i segreti di questa laboriosa e rischiosa attività.

Non si pensi tuttavia ad una distillazione per hobby o per passatempo. Essa fu, quasi sempre, collegata alla povertà, al bisogno disperato, in alcuni periodi, di arrotondare il magro reddito giornaliero. Fu abilità e disperazione e fu anche una gara tra guardie e ladri, cioè tra distillatori clandestini e finanza.

Altri elementi concorsero a far fiorire questa attività: dazi diversi, una diversa imposizione fiscale, la scarsità quasi cronica di posti di lavoro, il problema del ricupero delle vinacce e, da non trascurare, la richiesta sempre maggiore di acquavite da parte della città ⁽¹⁾.

"Lambicar" - nel dialetto trentino - ha tutt'oggi due significati: distillare con l'alambicco, ma anche condurre una esistenza grama, travagliata da stenti e fatiche.

Quello che molti autori o studiosi si sono sempre dimenticati di dire è questo: il contadino-distillatore della Valle di Cembra, ha fatto sacrifici enormi, ha racimolato lira su lira, ma si è sempre costruito l'alambicco in rame. Non era solo questione di resa migliore od altro, era anche orgoglio e legittima soddisfazione. Era un oggetto che si doveva difendere ad ogni costo. Le cronache del tempo passato parlano di "soffiate" alle autorità, di sequestri di alambicchi, ma anche di molte morti misteriose.

Forse, per noi che oggi viviamo in una epoca meno disagiata, ove le comunicazioni sono passate da ore intere a decine di minuti, tutto ciò sembra strano. Si consideri allora un particolare: dal 1750 ad oggi, cioè in duecento anni, ci sono state innumerevoli guerre, ed ognuna di queste volle dire danni alle campagne, incendi, saccheggi e spoliazioni. Ed ogni volta quando non erano le autorità a fare le requisizioni, erano i soldati a saccheggiare. Logico quindi che l'alambicco fosse na-

scosto nei periodi vicini alle guerre e durante queste. Logico, anche per il suo grande valore in rame, che fosse punito come si doveva, chi con una "soffiata" lo faceva confiscare in tempo di pace.

L'acquavite che si otteneva era buona e profumata per la bontà delle uve che si impiegavano. Essa, come è detto in altra parte, entrò a far parte dell'uso e del costume. Entrò in cucina, nella liquoristica, nei medicinali popolari e contribuì al nascere di una fiorente, questa volta legale, industria.

I luoghi di distillazione erano sempre lontani dal paese e dagli occhi indiscreti. Per fare l'acquavite si doveva accendere il fuoco e questo voleva dire fumo. Poi c'era il problema dell'odore, piuttosto forte e piccante quando si distilla. Tutte queste ragioni indussero i contadini ad utilizzare i baiti che dai paesi degradano fino al torrente Avisio. Per lo più sono in posizione o nascosta o strategica. In alcuni casi l'alambicco fu mobile, ma in altri fu incorporato nei muri, per cui all'esterno non si vedeva niente, ma da una certa spina di una fontana, accendendo il fuoco, invece di acqua, usciva acquavite.

Si distillava nel periodo autunno tardo-inverno. Le *brasche* o vinacce si ponevano dentro grandi recipienti in legno, venivano pressate e coperte fino al loro utilizzo.

Da un quintale di uva si ricavano, grosso modo settanta chili di vino, diciotto di vino a bassa gradazione alcoolica, dieci o dodici di vinaccia. Un quintale di vinaccia, se è buona, ricca di mosto, dà circa sei-sette litri di alcool a cento gradi. Nei primi tre o quattro minuti esce la testa, ricca di alcool metilico, dannoso per l'uomo; poi per una quarantina di minuti esce "il cuore", la parte migliore; nell'ultimo quarto d'ora la "coda", carica di oli essenziali, di sapore cattivo.

Teste e code venivano dirottate in un apposito contenitore e poi rimesse nella caldaia insieme ad una nuova partita di vinaccia. Dopo poche volte si buttavano tutte e si cominciava da capo.

L'alambicco tradizionale era composto da una caldaia in rame, da un copricaldaia pure in rame di diametro un po' più largo, di un raccordo a forma ricurva e di una serpentina, collocata in un serbatoio di acqua fredda.

Si ponevano le vinacce ed il mosto nel paiolo, si chiudeva ermeticamente e si accendeva il fuoco. Attorno al bordo si faceva poi "la cendrada", cioè si metteva un dito di cenere bagnata e la si spalmava. Con questo sistema si volevano impedire fughe di vapori. Quando il tutto cominciava a bollire, si passava tutt'attorno con un pezzo di carta accesa. Se c'erano fiammelle vi erano delle perdite, altrimenti la chiusura era perfetta.

Talvolta la chiusura si faceva anche con la creta. In altri casi si bullonava tutt'attorno la parte superiore.

Alla fine del procedimento l'acquavite andava a finire in un mastello di legno.

Si cominciava a distillare con luna calante. Assolutamente proibito era distillare sul colmo, come attesta il proverbio:

"A lambicar sul colmo de luna,
no ven acquavita neguna" (nessuna) (2).

Si preferiva lavorare le vinacce quando pioveva, così il fumo non si vedeva. Un altro tempo favorevole era quando nevicava. La neve faceva da ottima carta assorbente ed assorbiva ogni odore. Anche il vento era utile, soprattutto per disperdere velocemente il fumo.

La legna aveva un ruolo importante. Nel fuoco si doveva mettere solo legna dura, che garantisse durante la distillazione una temperatura di fuoco costante, senza quindi, fiammate improvvise. Questa legna doveva essere tagliata a luna calante. Se la si tagliava a luna crescente o sul colmo, diventava facilmente preda del tarlo e nel fuoco dava frequenti sbuffate di umidità, per cui la temperatura interna variava sensibilmente e l'acquavite prendeva un sapore di bruciato. Si preferiva generalmente legna di faggio stagionata, ma qualche volta si usava anche la quercia.

Anni or sono l'acquavite della Valle di Cembra (ma anche oggi) faceva come minimo 53-54°. Una volta fatta la si metteva o in una botte di piccole dimensioni, oppure in damigiane. Non tutti i contadini un tempo usavano le tre fasi di distillazione. C'era anche chi faceva due o tre volte la distillazione. Come contenitore si usava la "*ponzena*". Era un recipiente di legno a forma conica mozzata in cima. Sulla circonferenza superiore c'era un foro grande, mentre vicino alla base c'era un buchetto con un tappo di legno. Per bere si usava lo "*scorlazer*": una bottiglietta con uno spaghetto. Con questo sistema non intorbidivano il liquido e non si poteva rubare la grappa. Come contenuto si andava dai dieci fino ai quaranta litri, ma ci sono stati, dei casi, non frequenti però, di contenitori del genere fino ad ottanta litri. Questo recipiente era comodo in quanto spesso l'acquavite era un po' torbida, quindi con questo sistema, si poteva berla senza intorbidirla tutta. L'ultima parte, che in fine restava sul fondo, veniva fatta uscire dallo spinello e poi ridistillata con altre vinacce, oppure gettata.

Nelle damigiane per assaggiarla si usava "el cazotel", un piccolo mestolo del contenuto di mezzo bicchiere normale. Si scendeva fino in fondo e poi si estraeva.

Nel contrabbando si usava un particolare tipo di contenitore: la *baga*. Questo era fatto di una pelle di capra, rivoltata, messa sotto sale e fissata con una rotella di legno al fondo. Le fasi della sua costruzione meritano un dettaglio particolare.

La бага: tecnica di costruzione e suo uso

Si ammazzava una capra. Con una bestia adulta si ottenevano bāghe di quaranta-cinquanta litri. Le si faceva una incisione nella pelle attorno al collo e si tagliava circa il 50% delle zampe. Poi si tirava la pelle verso il basso, rivoltandola, di modo che quando l'operazione era ultimata, il pelo venisse a trovarsi all'interno. Si tagliava l'estremità di una zampa posteriore, mentre sull'altra si faceva una inci-

sione tutto attorno e si lasciava una apertura più ampia. Finita questa operazione si legavano le due estremità anteriori e quella posteriore. Il pelo veniva rasato e lavato con alcool. La pelle a questo punto veniva messa per una decina di giorni sotto sale, poi si gonfiava di aria e la si appendeva in un luogo arieggiato. Successivamente occorreva una rotella di legno con una circonferenza pressappoco uguale al collo della bestia. Questa veniva fissata sul fondo.

In cima si faceva un nodo "alla marinara". Per il trasporto, soprattutto notturno, si usava metterla dietro, sulla schiena, avendo cura di tenere una estremità con la mano destra in alto e con la sinistra in basso, cioè in fondo alla schiena. Era necessario fare così, perché camminando soprattutto lungo sentieri disagiati e ripidi, era assai arduo controllare le oscillazioni del contenuto, fosse esso acquavite o vino.

Qualcuno tuttavia per il trasporto usava anche delle gerle, magari coperte con uno strato di erba. Se invece il trasporto si faceva con un cavallo o con un mulo, allora si usava mettere una бага per parte ed una sul dorso, ovviamente legate tra di loro.

La бага fu un recipiente che trovò grande diffusione lungo le due sponde dell'Avisio. Legata ad un ambiente pastorale, ove la presenza dei greggi di capre era un fatto abituale e consuetudinario, essa scomparve con il venir meno nell'ambito del patrimonio zootecnico dell'allevamento di questo specifico animale. Essa al giorno d'oggi è presente tuttavia in altre regioni italiane, mentre è di uso comune in paesi extra-europei.

Vi era anche un altro tipo di "baga". Era chiamata a "pancera". Si otteneva prendendo un pezzo lungo un metro di budello di maiale; lo si lavava bene e poi si chiudeva accuratamente ad una estremità. Si riempiva di acquavite e poi le donne del tempo la ponevano attorno al bacino sotto le gonne o i vestiti dell'epoca. Erano delle vere e proprie cinture di acquavite. Con questa attrezzatura venivano in città dai loro abituali clienti e alla sera ritornavano a casa, più leggere e con qualche soldo in più. Più di una volta, con il loro aspetto di donne incinte, suscitavano premure e delicatezze, che forse le nubi non avrebbero goduto!

L'acquavite veniva venduta verso Albiano, Civezzano, verso il Pinetano in generale e soprattutto a Trento. Se diamo una occhiata ai giornali di quaranta, cinquanta, sessanta anni fa possiamo notare una abbondanza di processi, di confische, di lotte, nelle cronache del tempo. Nel primo dopoguerra, tanto per fare un esempio, in un paese della Val di Cembra (lasciamo stare i nomi) le autorità stavano per confiscare un alambicco e portar via, in stato di arresto, il colpevole. Costui tra l'altro era un poveraccio: aveva solo figli e l'alambicco. Ebbene ci fu un tale che con la campana a martello della chiesa, richiamò al paese tutti i contadini sparsi per le campagne. La piazza si riempì in un baleno. I finanzieri si videro attorniti da una folla di gente minacciosa. Probabilmente per evitare gravi incidenti dopo un po' preferirono andarsene lasciando libero l'uomo e l'alambicco. Dopo qualche

giorno fu arrestato, ma nel frattempo l'alambicco era scomparso, e tutti furono concordi nel testimoniare di non aver mai visto, né sentito parlare di alambicchi!

C'era chi si accontentava di portare una бага da un luogo meno conveniente ad uno più redditizio, ma c'era anche chi faceva contrabbando all'ingrosso. Chi trasportava carri di farina o frumento lo faceva più che volentieri. La tecnica era questa: in un sacco vuoto si mettevano tre o quattro baghe e tutt'attorno si metteva farina, di modo che nella parte interna si trovava l'acquavite, mentre attorno vi era la farina. Toccando il sacco anche dall'esterno non ci si poteva accorgere di nulla. In un carico di farina, cioè in un carro pieno, si potevano nascondere anche una ventina di baghe, con un buon margine di sicurezza.

Nei masi di un tempo, discosti dal paese, il nucleo familiare era piuttosto consistente. In media fra familiari e operai c'erano sempre una decina o più di persone. Le visite della finanza o dei gendarmi erano segnalate per tempo o dalla gente dei masi vicini o dall'abbaiare dei cani. Io penso che sia gli uomini che i cani sapevano analizzare ogni piccolo rumore al proposito. Quando questi si avvicinavano al maso, si facevano scomparire per prima cosa i bambini. I piccoli sono innocenti e con una carezza o delle caramelle potevano svelare i segreti di casa. Una ragazza di casa li portava lontano a giocare. Il capofamiglia li accoglieva bene, offriva loro del vino fresco che era graditissimo, essendo le strade molto ripide. Nel frattempo le ragazze avevano ricevuto l'ordine di pulirsi, di mettersi un grembiule o un vestito pulito. Dovevano in poche parole fare da specchietto per le allodole, essere carine e distrarre i gendarmi dal loro scopo principale, che era appunto quello di fare ispezioni. Il più delle volte, per non dire sempre, questo giochetto riuscì. Chi si ostinò a voler perquisire per ore la casa non trovò quasi mai niente, perché i nascondigli erano fatti ad opera d'arte ed era veramente difficile scoprirli in un terreno accidentato, come è appunto quello della Valle di Cembra.

Ad onor del vero dobbiamo dire una cosa: ci fu una certa tolleranza da parte delle autorità nei diversi decenni. Compresero forse che questa vallata non era tra le più ricche del Trentino. Capirono che, qui più che altrove, la vita era dura e che quei quattro soldi che con fatica e sudore si ricavano dalla distillazione, servivano a sfamare tante bocche.

NOTE AL CAPITOLO QUINTO

(¹) L'acquavite e la grappa furono sempre apprezzate in quel di Trento nei secoli scorsi.

Tutti gli scrittori che si sono soffermati su questa valle, sono concordi nel rilevare come essa abbia avuto per lunghissimo tempo redditi inferiori alle altre valli trentine.

(²) Proverbio di Cembra: Rilev. autore - 1971 - G. Zanotelli



Stufa da distillazione composta da un treppiede in ferro, sul quale poggia un elmo di terracotta. La serpentina in rame si alza in forma geometrica e si abbassa in un recipiente di legno, colmo di acqua. Il mastello poggia su un piccolo tavolo.
(da: Pietro de Crescentis: Tecniche di distillazione - 1534). Foto: Studio A 2 - Trento.

6.

I liquori casalinghi

I liquori popolari hanno fatto parte di quella civiltà contadina che oggi sta cambiando così in fretta. In ogni singolo maso o paese, piccolo o grande che fosse, c'era sempre qualcuno che si diletta a fare o a inventare qualche liquore. Il più delle volte bastava un po' di buona volontà. Una certa disponibilità di grappa di contrabbando c'era sempre, per cui bastava raccogliere a tempo giusto gli ingredienti vegetali.

La polpa, il sugo, la buccia, i noccioli e le mandorle della frutta, certi fiori odorosi, il verde o le radici delle piante aromatiche, i semi delle ombrellifere, le foglie giovani delle amigdalee, certe bacche, certi aromi, lo zucchero, il miele soprattutto, l'acquavite finissima sono i principali ingredienti con i quali si preparavano i liquori. Ogni maso poteva avere la sua specialità. Alcune di queste ricette hanno un sapore etnografico, perché rivelano usanze ed abitudini dietetiche oggi trascurate o dimenticate. Altre sono collegate con stagioni particolari o con delle feste speciali.

Quasi tutte provengono da vecchi ricettari di cucina del secolo 18° e 19°. Ogni ricetta reca la provenienza e chi, ove c'era, era la scrivente. Le lettrici ed i lettori troveranno delle misure andate in disuso come mossa, oncia, libbra, soldi ecc. In fondo al volume troveranno una tavola con le rispettive misure del nostro tempo.

Un altro avvertimento: nel Trentino e specialmente in Val di Cembra la grappa è sempre stata chiamata "ACQUAVITA" con la "a" finale. Lo testimoniano tutte le ricette di cucina e l'espressione che la gente usa ancora oggi. Nelle case della valle quando si offre il distillato si dice: "Volelo 'n goc (o goz) de acquavita, sior?"

Le ricette sono state lasciate come erano, quindi per "acquavita" si intenda sempre il termine moderno di grappa, cioè distillato di vinacce!

A chi legge un invito a voler rifare qualcuna di queste ricette, ad evadere dalla noiosa routine liquoristica del nostro tempo, riscopriranno odori e sapori dimenticati e sarà come, almeno per un attimo, ritornare nel buon tempo antico.

LIQUORI A BASE DI GRAPPA

1) Una buona acquavita contro le coliche, le costipazioni ed il mal di stomaco

Origine: manoscritto anonimo di cucina - 1755 - scritto nel Trentino (¹).

Ingredienti:

cannella macinata: due oncie
anice: due oncie e mezza
coriandolo: due oncie e mezza
noce moscata: una oncia
cardomomo: una oncia
sandalò rosso: una oncia
chiodi di garofano: un pizzico
limone: una buccia
arancio: la sua buccia
dittamo: una radice bianca
acquavita: quanto occorre

Procedimento: si prendano due oncie di cannella macinata, due oncie e mezza di coriandolo e di anice, rispettivamente una oncia di sandalo rosso, cardomomo e noce moscata e rispettivamente chiodi di garofano, buccie di limone e di arancio e radice bianca di dittamo.

Si tagli e si pesi il tutto, lo si ponga in un recipiente di vetro e lo si ricopra, per la larghezza di una mano, di buona acquavite.

Rinchiudere bene il recipiente e lasciare riposare per quattordici giorni, indi travasare filtrando attraverso una pezza e addolcire a piacimento.

Se ne prenda al mattino e alla sera un paio di cucchiaini.

2) Acquavita rossa

Origine: manoscritto anonimo di cucina - 1775 - scritto nel Trentino (²).

Ingredienti:

sandalò in polvere: mezza oncia
cannella macinata: un pizzico
chiodi di garofano: idem
noce moscata: idem
zenzero: un pizzico

seme di anice: mezzo pugno
grappa: sedici once
idromele: venti once

Procedimento: si taglino e si pestino tutti gli ingredienti descritti, si pongono in un recipiente di vetro e si ricopra con la acquavita. Chiudere bene il recipiente e lasciare riposare per quaranta giorni. Quindi travasare filtrando attraverso una pezza.

3) Acquavita allo zenzero

Origine: manoscritto anonimo di cucina - 1775 - scritto nel Trentino ⁽³⁾.

Ingredienti:

zenzero: quattro once
acquavita: un litro
acqua di rose: mezzo litro
zucchero candito rosso: dodici once

Procedimento: si prendano quattro once di zenzero pestato grossolanamente, vi si versi sopra un litro di buona acquavita, si sigilli il recipiente e lo si lasci riposare per alcuni giorni in un ambiente leggermente riscaldato, indi si sciolga in un altro vaso in mezzo litro di acqua di rose, dodici once di zucchero candito rosso ed infine si riunisca il tutto e lo si agiti in modo da mescolarlo bene. Lo si filtri e lo si conservi per l'uso.

Se ne prendano un paio di cucchiaini al mattino e alla sera.

4) Una acquavita stomatica

Origine: manoscritto anonimo di cucina - 1755 - scritto nel Trentino ⁽⁴⁾.

Ingredienti:

salvia: mezzo Kg. di foglie
fiori di lavanda: una oncia
cannella: una oncia
chiodi di garofano: una oncia
noce moscata: una oncia
radice di galanga: una oncia
foglie di rosmarino: una oncia
acquavita: quattro masse

Procedimento: si prendano mezzo Kg. di foglie di salvia, fiorellini di lavanda, cannella macinata, chiodi di garofano, noce moscata, radice di galanga, foglie di rosmarino, di ognuno una oncia.

Si pesti il tutto, lo si mescoli e lo si ponga in un recipiente di vetro, vi si versi sopra quattro masse di buona acquavita da mescolare bene al resto, lasciare riposare per otto giorni e travasare infine distillandolo per la sua conservazione ed uso.

5) Una ottima acquavita per lo stomaco

Origine: manoscritto anonimo di cucina - 1775 - scritto nel Trentino (³).

Ingredienti:

cannella macinata: una oncia
chiodi di garofano: mezza oncia
cardomomo: mezza oncia
noce moscata: mezza oncia
zenzero: mezza oncia
galanga: mezza oncia
rosmarino: mezzo pugno
radice di viola: due oncie
acquavita: da ricoprire il tutto abbondantemente

Procedimento: si prenda una oncia di cannella macinata, chiodi di garofano, cardomomo, noce moscata, zenzero, galanga, di ognuno mezza oncia, del rosmarino, di questo mezzo pugno, due oncie di radice di viola.

Si pesti e si tagli quanto c'è da pestare e da tagliare, lo si ponga in un recipiente di vetro. Si copra il tutto con della buona acquavita, in modo che il liquido sia più alto di un palmo, si lasci riposare per otto giorni ed infine lo si travasi, distillandolo e si avrà una stupenda acquavita.

6) Acquavita stomatica

Origine: manoscritto di cucina - Micheli Emma - Cembra - 1906 (⁶).

Ingredienti:

acquavita: un litro
pellicole di noci fresche: due bicchieri piccoli

Procedimento: mettere in un litro di acquavita due piccoli bicchieri di pellicole di noci fresche. Chiudere bene la bottiglia ed esporre al sole per quaranta giorni. Poi filtrare. Si ottiene una acquavita tonica, che spesso riesce a calmare i dolori di stomaco e di intestino.

Note: era molto diffusa presso i contadini della Valle di Cembra.

7) **Assenzio eccellente**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - 1910 - Lavis (7).

Ingredienti:

acquavita: un litro e mezzo
noci moscate: tre
legno quassio: alcuni grammi
assenzio: un terzo di Kg.
miele vergine: due decagrammi

Procedimento: nei primi giorni vi poni l'erba, sul quarto giorno poi le noci moscate, nell'ottavo il miele.

Lascia riposare il tutto per quindici giorni e poi sarà fatto.

8) **Acquavita al sorbo**

Origine: Rilev. autore in Moena - 1969 (8).

Ingredienti:

acquavita: un litro
bacche di sorbo: mezzo pugno
zucchero: quattro cucchiaini

Procedimento: mettere nell'acquavita le bacche di sorbo e i quattro cucchiaini di zucchero. Lasciare il tutto per quaranta giorni ben esposto al sole e di tanto in tanto scuotere il recipiente. Poi filtrare.

Note: in Val di Fiemme era abbastanza diffusa. Veniva chiamata "acquavita de pomele de melestèr".

9) **Liquore calmante**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - 1889 - Trento (9).

Ingredienti:

scorze (bucce) di arancio: gr. 20
scorze (bucce) di limone: gr. 20
camomilla: gr. 20
calamo aromatico: gr. 20
anici: gr. 10
comino: gr. 10
bacche di ginepro: gr. 10
acquavita: litri 2
zucchero: gr. 200
acqua: un quarto di litro

Procedimento: mettere gli ingredienti in fusione nella acquavita. Dopo due settimane aggiungete lo sciroppo e filtrate.

10) **Una specie di amaretto corroborante**

Origine: manoscritto di cucina - scritto a Segno in Val di Non nel 1888 (10).

Ingredienti:

acquavita: un litro
corteccia di arancio (buccia): una, tagliuzzata
foglie di assenzio: alcune
radici di genziana pestata: 30 gr.

Procedimento: si mette l'acquavita, e la corteccia (buccia) di arancio tagliuzzata in fusione insieme per due giorni, sbattendo il liquido diverse volte al giorno. Dopo i due giorni si aggiungono alcune foglie di assenzio ("medemaistro") e 30 gr. di radici di genziana pestata.

Si lascia in fusione per 25-30 giorni, sbattendo, una o due volte al giorno ed esposto al sole.

Si passa poi il liquido per un setaccio e si imbottiglia.

Note: è una bevanda molto comoda ed anche con proprietà digestive. Un tempo era molto apprezzata nelle case dei contadini.

11) **Liquore di comino**

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (¹¹).

Ingredienti:

acquavita: un litro
comino: sei soldi
zucchero: quattro cucchiari
acqua: un litro

Procedimento: metti in un recipiente di vetro l'acquavita e il comino e lascia al sole 14 giorni. Dopo questo periodo aggiungi lo zucchero e l'acqua e lascia al sole, ben esposto, per un altro periodo simile.

12) **Maraschino**

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (¹²).

Ingredienti:

Marasche: nr. 200
zucchero: 30 decha
vaniglia: una stanghetta
acquavita: un litro

Procedimento: si mette il tutto in un recipiente di vetro in fusione per trenta o quaranta giorni. Poi vi si aggiunge lo sciroppo e si filtra.

13) **Liquore di fragole di montagna**

Origine: manoscritto di cucina - risale all'inizio del secolo - Capriana (¹³).

Ingredienti:

fragole fresche: Kg 1
zucchero: Kg. 1 e mezzo
acquavita: un litro
acqua: un litro
cannella: un pizzico
garofani: alcuni

Procedimento: scioppate lo zucchero con l'acqua, versatelo bollente sulle fragole che avrete poste in una scodella, passate il liquido da uno straccio senza troppo comprimere la frutta. Aggiungetevi l'acquavita, la cannella ed i garofani.

Trascorsi quattro o cinque giorni, filtrate.

14) **Acquavita al mugo**

Origine: è diffusa in diversi luoghi per lo più in montagna.

Ingredienti:

acquavita: un litro
gemme di mugo: una manciata
zucchero: tre cucchiaini

Procedimento: metti in una bottiglia di vetro la grappa, le gemme di mugo e lo zucchero. Chiudi bene e poni al sole per quaranta giorni, avendo cura di agitare spesso il recipiente. Poi filtrare.

Note: liquore molto aromatico. In qualche valle (Fassa per es.) si aggiunge anche un po' di resina di pino.

15) **Acquavita al basilico**

Origine: rilev. autore - Severino Franch - Cles - 1974 (¹⁴).

Ingredienti:

acquavita: un litro
zucchero: 300 gr.
foglie di basilico: nr. 30

Procedimento: metti in una bottiglia di vetro (meglio bottiglione!) l'acquavita, lo zucchero e le trenta foglie di basilico. Chiudi bene e poni al sole per quaranta giorni.

Abbi cura di agitare spesso il recipiente. Alla fine di questo periodo, filtrare.

Note: si ottiene un liquore di un bellissimo color verde. Ha proprietà toniche e digestive.

16) **Acquavita ai noccioli di ciliegia**

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento ⁽¹⁵⁾.

Ingredienti:

noccioli pesti: gr. 750
acquavita: litri quattro
zucchero: k. 1 e mezzo
acqua: un litro

Procedimento: metti i noccioli pestati nell'acquavita e lasciali per sei settimane in un posto ben soleggiato. Passa il liquido attraverso un tovagliolo, aggiungendovi lo zucchero ridotto a sciroppo e poi filtra.

17) **Acquavita con scorze di aranci**

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento ⁽¹⁶⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
scorze di arancio (bucce): una manciata
zucchero: tre cucchiaini

Procedimento: prendi un litro di acquavita, le scorze di due belle arance tagliate a fettine o a dadini. Metti il tutto in un recipiente di vetro assieme allo zucchero. Tappa bene ed esponi al sole per quaranta giorni, avendo cura ogni 4 o 5 giorni di capovolgere la bottiglia. Alla fine filtra.

Note: lo stesso liquore si ottiene anche con le bucce di limone.

18) **Acquavita al mirtillo nero (alle giasene)**

Origine: Rilev. autore - Valfioriana - 1969 ⁽¹⁷⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
zucchero: quattro cucchiaini
mirtillo nero: 100 gr.

Procedimento: in una bottiglia grande di vetro metti l'acquavita, il mirtillo e lo zucchero. Abbi cura, prima, di schiacciare i frutti uno per uno con le dita. Chiudi bene la bottiglia e metti al sole per quaranta giorni, avendo cura ogni 5 o 6 giorni di capovolgerla.

Note: liquore prevalentemente di montagna dal color rosso sangue scuro. Ha proprietà toniche.

19) **Acquavita al mirtillo nero (2^a versione - alla mochena)**

Origine: Rilev. autore - S. Orsola - Palù (Valle dei Mocheni) - 1868 ⁽¹⁸⁾.

Ingredienti:

mirtillo nero (giasene): un Kg.
zucchero: due Kg.
acquavita: un litro

Procedimento: si mescola il tutto, avendo cura di pestare ben bene il mirtillo e si mette in una bottiglia. Bisogna capovolgere spesso. Va esposta al sole per quaranta giorni.

Si ottiene un liquore non molto alcoolico, ma in compenso dolce e profumato.

Note: usato in Val dei Mòcheni. Viene servito generalmente a fine pasto. Nella valle credono che faccia bene per le affezioni degli occhi.

20) **Acquavita al miele e alla menta**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla ⁽¹⁹⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
miele di montagna: tre cucchiaini colmi
menta selvatica: 10 foglie

Procedimento: in una bottiglia metti il miele, le foglie di menta e sopra versavi l'acquavita. Tappa bene e metti al sole per quaranta giorni. Abbi cura di rovesciare il recipiente ogni 4 o 5 giorni. Alla fine del periodo filtra.

Note: si ottiene un liquore molto profumato con un gusto particolare. Fa molto bene per le affezioni alla gola e ai bronchi.

21) **Acquavita al miele**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla ⁽²⁰⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
miele di montagna: tre cucchiaini colmi

Procedimento: si versa l'acquavita in un recipiente di vetro successivamente il miele. Si tappa bene e si espone al sole per quaranta giorni. Ogni tanto bisogna capovolgere la bottiglia. Dopo questo periodo, si filtra.

Note: è una ricetta oggi ancora diffusa. La si usa soprattutto di inverno, anche calda, per tossi, bronchiti e raffreddori.

22) **Acquavita alle nocciole di albicocca**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla ⁽²¹⁾.

Ingredienti:

noccioli di albicocca senza polpa: nr. 200
acquavita: 4 litri

Procedimento: metti il tutto in un vaso di vetro che sia ben tappato e fallo macerare per tre mesi al sole.

Poi filtra ed aggiungi una buona dose di sciroppo.

23) **Acquavita alle pesche**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla ⁽²²⁾.

Ingredienti:

mandorle di pesca: gr. 300
mandorle di albicocca: gr. 200
acquavita: 4 litri
cannella: gr. 3
acqua: mezzo litro
zucchero: gr. 600

Procedimento: monda le mandorle, pestale finemente su un mortaio di pietra. Poi mettile in fusione nella acquavita. Esponile otto giorni al sole, uniscivi lo sciroppo e filtra.

24) **Acquavita alla schiava**

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla (²³).

Ingredienti:

uva ben matura: quattro Kg.
acquavita: un litro
acqua: mezzo litro
zucchero: un Kg.
cannella: gr. 10
garofani: gr. 7
coriandoli pesti: gr. 7

Procedimento: mettete l'uva sgranata in una cazzarolla sull'orlo del fornello e rimestando con un cucchiaino di legno fatene uscire il sugo, unite a questo lo zucchero sciroppato e le droghe. Versatelo in un vaso di vetro che non deve essere né pieno né troppo chiuso, collocatelo all'ombra e dopo tre settimane filtrate.

25) **Acquavita ai noccioli di susina coltivata**

Origine: Rilev. autore - 1966 - Dro (²⁴).

Ingredienti:

acquavita: quattro litri
zucchero: un Kg. e mezzo
noccioli pestati: gr. 800
acqua: 3/4 di litro

Procedimento: metti i noccioli pestati nell'acquavita e lasciali per quaranta giorni in un luogo ben esposto al sole. Passa poi il liquido attraverso un tovagliolo o un filtro, aggiungi lo zucchero ridotto a sciroppo e poi filtra.

26) Latte alla crema

Origine: manoscritto - scritto a Taio nel 1848 ⁽²¹⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
vaniglia: 30 soldi
zucchero: un Kg.
limone: uno tagliato a pezzi
latte: un litro e un quarto

Procedimento: prendi tutti gli ingredienti sopra citati e mettili in un recipiente di vetro e lascia in fusione il tutto per sei settimane. Poi fai passare il tutto per un imbuto nel quale metterai la carta da filtro.

27) Estratto di arnica

Origine: Valle dei Mòcheni - Rilev. autore 1966 ⁽²⁶⁾.

Ingredienti:

un fiasco senza paglia attorno
acquavita: un litro
fiori di arnica: 10 o 15

Procedimento: si prende un fiasco e si leva tutt'attorno la paglia. Si pigliano 10 o 15 fiori di arnica e un litro di acquavita. Si tappa bene, si rovescia e si mette al sole per circa 40 giorni, ma la si può lasciare anche per tutta la stagione se la si vuole più concentrata. Evitare di rovesciare il fiasco.

Quando si leva il tappo, tenere sempre il fiasco rovesciato e fare molto piano, essendo la pressione interna notevole.

Note: Non è da bere!

Viene usata contro reumi-strappi-mal di schiena e artriti.

È molto usata tuttora in Val dei Mòcheni. Si immerge una piuma nel liquido e si passa sulla parte dolorante, finché il dolore si attenua.

28) Acquavita alle bacche di ginepro

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla (²⁷).

Ingredienti:

acquavita: un litro
zucchero: due cucchiaini grandi
bacche di ginepro: 20

Procedimento: metti in una bottiglia le bacche di ginepro, lo zucchero e l'acquavita. Abbi cura di schiacciare le bacche, di modo che la acquavita possa penetrare. Metti in un posto al sole per quaranta giorni. Ogni tanto rovescia la bottiglia. Poi filtra.

29) Tredicino

Origine: ricetta molto vecchia - signora Benetti Maria - 1970 - Borgo (²⁸).

Ingredienti:

un pizzico di zafferano
tre ciuffetti di fiori di camomilla
tre aghi di thè
tre foglie di rosmarino
tre chiodi di garofano
tre bacche di ginepro
tre pezzetti di cannella
quattro foglie di erba luigia (limoncina)
tre pezzetti di buccia di limone
tre foglie di salvia
tre foglie di menta selvatica
una foglia di alloro
tre foglie di basilico
acquavita: un litro

Procedimento: metti in un recipiente di vetro gli ingredienti sopra elencati. Metti in fusione per cinque giorni e poi filtra.

Note: liquore molto diffuso in Valsugana.

30) **Acquavita ai noccioli di susine selvatiche**

Origine: Rilev. autore - Dro - 1966 ⁽²⁹⁾.

Ingredienti:

acquavita: quattro litri
zucchero: un Kg. e mezzo
noccioli pesti: gr. 800
acqua: un litro

Procedimento: le susine selvatiche, le "Prunus Spinosa", si fanno seccare al sole. I noccioli si mondano della poca polpa rimastavi e si lavano bene prima di pestarli. Una volta pestati i noccioli si mettono nella acquavita e si lasciano per quaranta giorni in un recipiente di vetro ben esposti al sole.

In fine il liquido si passa per un tovagliolo o per un filtro. Si aggiunge lo zucchero ridotto a sciroppo e si filtra.

31) **Il Caronponpoi**

Origine: tipico della Valsugana ⁽³⁰⁾.

Ingredienti:

una "bazina" da torte in rame
la cima di un pane di zucchero
acquavita: quanta occorre

Procedimento: in un recipiente di rame, una "bazina" appunto, nel mezzo si mette un pezzo di pane di zucchero, la cima, e attorno si versa acquavita. Si riscalda e poi si dava fuoco di modo che il calore della fiamma, scioglieva lo zucchero. Restava alla fine uno sciroppo, appunto il Caronponpoi.

Note: questo sciroppo lo si faceva alla vigilia del giorno dei morti. Tutti i familiari si riunivano attorno alla tavola, mentre sul fuoco nella "bazina", lo zucchero si scioglieva.

Se la fiamma che l'acquavita, bruciando, produceva, era alta, le anime dei morti dovevano spiare ancora a lungo, se era piccola, la loro dipartita dal purgatorio era prossima.

Mentre poi lo si beveva, si ricordavano i morti, quando erano in vita. Alla fine la serata si concludeva con la corona. Questa usanza era molto diffusa nelle famiglie della Bassa Valsugana. Ora è in disuso.

32) Il Caranpanpoli

Origine: ins. Benetti Maria - 1970 - Borgo (Valsugana) ⁽³¹⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
zucchero: un Kg.
caffè fatto: un litro
vino bianco: mezzo litro

Procedimento: mettere tutti gli ingredienti in una padella sul fuoco. Quando la acquavita è ben calda, passare con un fiammifero sulla superficie e accendere.

Dose per 20 persone.

Note: questa è una variante della ricetta precedente.

33) La "Femenela"

Origine: Val di Cembra - manoscritto anonimo di cucina - 1880 ⁽³²⁾.

Ingredienti:

acquavita: un litro
zucchero: cinque cucchiaini grandi
miele: un cucchiaino
corniole: un pugno (che siano ben mature)

Procedimento: in un recipiente di vetro metti un litro di acquavita, cinque cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di miele di montagna ed un pugno di corniole (corniole) ben mature. Avrai cura di schiacciare la scorza (di premere e rompere la buccia) delle corniole quando le metti nel recipiente. Tappa bene e metti in un posto al sole per quaranta giorni. Ogni tanto capovolgi. Poi filtra.

Note: era un liquore abbastanza diffuso in Val di Cembra nel secolo scorso. Il suo uso perdura ancora oggi, però limitatamente a qualche maso.

Gli adulti del tempo, quando lo davano da bere ai più giovani, dicevano: "Dai bevi, no saras miga 'na femenela!".

A forza di dirlo rimase fissato come nome e come espressione popolare. È un liquore squisito che spesso assume colore rosso Tiziano.

Di solito lo si faceva alla fine di agosto o ai primi di settembre.

34) Lo "Sbregabudele"

Origine: Rilev. autore - 1967 - Val di Cembra (³³) citato anche in un manoscritto di cucina del 1880 - anonimo.

Ingredienti:

radici di genziana: quattro pezzetti
bacche di ginepro: quindici
rametto di ginepro: uno
rametto di assenzio: uno
rametto di ruta: uno
miele di montagna: due cucchiaini
menta selvatica: alcune foglie
cannella: un pizzico
zucchero: tre cucchiaini
acquavita: due litri

Procedimento: lava bene le foglie, le bacche e le radici e poi mettile in un recipiente di vetro. Se vuoi che il liquore abbia un sapore forte spremi tra due dita le bacche. Aggiungi l'acquavita, il miele e lo zucchero e la cannella. Tappa bene e avendo cura ogni quattro o cinque giorni di rovesciare il recipiente, lascia al sole per quaranta giorni. Poi puoi filtrare tranquillamente.

Note: questa bevanda dal nome apocalittico è in realtà un amaro dal sapore delicato e dal gusto squisito.

Il vitto nelle case di campagna nel secolo scorso era piuttosto magro: vegetali, polenta, mose, qualche pezzo di formaggio e carne nelle solennità. Per tutto l'arco dell'anno l'organismo era tenuto estremamente regolato, ma vi era la cosiddetta "settimana grassa", nella quale si ammazzava il maiale, che poteva produrre seri guai.

In questo periodo c'era la pancetta fresca, si facevano i sanguinacci, c'era qualche pezzo di grasso o di carne da mettere nei crauti o nei cappucci (capussi). Questa improvvisa dieta grassa causava spesso forti indigestioni. Per rimediare a questo guaio i contadini del tempo inventarono "lo sbregabudele", l'amaro che ho descritto, il quale restituiva all'organismo tutta la sua integrità e permetteva ai familiari di farsi delle robuste mangiate. È un liquore dal color giallo oro. Il gusto è agro-dolce: entra dolce in bocca e poi si sente il sapore amarognolo mentre scende in gola. Ha proprietà digestive.

35) **Acquavita alla ruta**

Origine: di uso comune

Ingredienti:

acquavita: un litro
ruta: un rametto o due

Procedimento: in una bottiglia metti la ruta e poi la acquavita. Se vuoi una bevanda un po' dolce, aggiungi uno o due cucchiaini di zucchero. Tappa bene e metti in un posto al sole per quaranta giorni. Poi filtra.

36) **Acquavita alla asperula**

Origine: di uso abbastanza comune.

Ingredienti:

acquavita: un litro
asperula: un pugno

Procedimento: in una bottiglia metti l'asperula e poi versa la acquavita. Tappa bene e metti in un posto al sole per sei settimane.

37) **Liquore di mandorle**

Origine: manoscritto di cucina - 1889 - Tomasi Maria - Trento ⁽³⁴⁾.

Ingredienti:

mandorle di pesca: gr. 100
mandorle dolci: gr. 50
mandorle di marasche: gr. 30
acquavita buona: un litro
zucchero: 300 gr.
acqua: un bicchiere e mezzo

Procedimento: pesta le mandorle in un mortaio, che non siano troppo fini, (quelle di marasche senza buccia), mettile per quattro giorni in fusione nell'acquavita, scuotendo spesso la bottiglia. Aggiungi lo sciroppo e poi filtra.

38) **Liquore di lampone**

Origine: manoscritto di cucina - 1889 - Tomasi Maria - Trento (³⁵).

Ingredienti:

acquavita: tre litri
lamponi: un Kg.
zucchero: un quarto di Kg.
acqua: due bicchieri

Procedimento: si mette in fusione un Kg. di lamponi per quaranta giorni in tre litri di acquavita, indi si filtra e si aggiunge un quarto di Kg. di zucchero scioppato in due bicchieri di acqua.

39) **Acquavita al "granten"**

Origine: manoscritto di cucina - 1889 - Tomasi Maria - Trento (³⁶).

Ingredienti:

un litro di acquavita
un pugno di granten o martei (mirtillo rosso)
due cucchiai di zucchero

Procedimento: in un recipiente di vetro metti due cucchiai di zucchero, un pugno di granten (mirtillo rosso) e un litro di buona acquavita.

Abbi cura di rompere la buccia dei frutti, onde la acquavita possa penetrare a suo agio. Metti in un posto al sole per quaranta giorni e poi filtra.

ALCUNI ESEMPI DI RATAFIÀ

40) Ratafià de codogni (di mele cotogne)

Origine: manoscritto di cucina - Pedri Giovanna - Piscine (Valfloriana) 1896 (³⁷).

Ingredienti:

cotogni: nr. 16
acquavita: lo stesso peso dei cotogni
cannella: due pezzi
garofani: un pizzico
coriandoli: un pizzico
mandorle amare: alcune
zucchero: gr. 250 per litro

Procedimento: pulisci 16 cotogni, grattali senza mondarli, mettili per ventiquattro ore in cantina. Spremi il sugo attraverso un pannolino bagnato, misuralo, prendi eguale quantità di acquavita, metti in fusione nell'acquavita un po' di cannella, di garofani, di coriandoli e di alcune mandorle amare. Sciogli lo zucchero nel sugo (gr. 250 per litro); trascorsi tre giorni unisci ogni cosa, esponila al sole. Dopo due settimane filtra.

Questo ratafià guadagna molto invecchiando. Prima di un anno di norma, non si dovrebbe mai bere.

41) Ratafià ale quattro stagion

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (³⁸).

Ingredienti:

ribes: gr. 500
lamponi: gr. 500
fragole: gr. 500
visciole: gr. 500
marasche: gr. 250
zucaro: Kg. 1
acquavita: un litro
acqua: un quarto di litro

Procedimento: schiaccia le varie qualità di frutta tutte insieme e riponile in cantina. Dopo alcuni giorni spremi il sugo, aggiungi una egual misura di acquavita e mezzo kg. per litro di zucchero sciolto in pochissima acqua, cannella, garofani, noce moscata a piacere. Riponi in luogo fresco per alcuni mesi e filtra.

NB: se alle volte hai in casa un piccolo torchietto da frutta, spremi il sugo subito.

42) Ratafià di ribes nero

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (³⁹).

Ingredienti:

mezzo kg. di ribes nero
acquavita: il 30% del loro peso
zucchero: 800 gr.

Procedimento: unisci ai chicchi pigiati del ribes nero il 30% del loro peso di acquavita. Mettili in un bozzone e falli maserire (macerare) per tre settimane scuotendo ogni giorno. Poi filtra.

Volendo mettervi dello zucchero, vi aggiungerai per ogni litro di sugo alcoolizzato, 800 gr. di zucchero scioppato.

43) Ratafià di uva schiava

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (⁴⁰).

Ingredienti:

uva schiava, ben matura: 4 kg.
acquavita: un litro
zucaro: 1 kg.
acqua: mezzo litro
garofani: gr. 8
cannella: gr. 15
coriandoli pesti: gr. 7

Procedimento: metti l'uva sgranata in una cazzarola sull'orlo del fornello e rimestando con un cucchiaino di legno fanne uscire il sugo. Unisci a questo lo zuc-

chero sciroppato e le droghe. Versalo in un vaso di vetro che non deve essere né pieno né troppo chiuso. Collocato all'ombra e dopo tre settimane puoi filtrare.

Note: data la semplicità degli ingredienti era di uso abbastanza diffuso. Tra l'altro era usato per curare certe forme di stitichezza.

44) **Ratafià di fragole**

Origine: rilev. autore - 1966 - Capriana (Val di Cembra) ⁽⁴¹⁾.

Ingredienti:

fragole fresche di montagna: un kg.
zucchero: un kg. e mezzo
acquavita: un litro
acqua: un litro
spezie

Procedimento: sciroppa lo zucchero con l'acqua, versalo bollente sulle fragole che avrai posto in una bacinella. Passa il liquido da uno staccio senza troppo comprimere la frutta. Unisci l'acquavita, la cannella e i garofani. Trascorsi 4 o 5 giorni filtra.

Note: era famoso un tempo il ratafià che si faceva a Capriana e ad Anterivo.

45) **Il "lamponin" o ratafià di lamponi**

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento ⁽⁴²⁾.

Ingredienti:

lamponi ben maturi: un kg. e mezzo
acquavita: un litro e mezzo
zucchero: un kg.
acqua: gr. 700

Procedimento: metti i lamponi interi nell'acquavita. Dopo quindici giorni premi il composto da un colino, unisci lo zucchero sciroppato con l'acqua e filtra.

46) Ratafià di pesche

Origine: manoscritto di cucina - Micheli Emma - 1920 - Cembra (⁴³).

Ingredienti:

acquavita: litri due
sugo di pesche mature: litri uno
zucchero: un kg.
acqua: mezzo litro

Procedimento: unisci il sugo delle pesche all'acquavita. Avrai cura prima di spremere le pesche in un piccolo torchio. In capo a otto giorni mescola i liquidi, aggiungi lo sciroppo e poi filtra.

47) Ratafià di albicocche

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento (⁴⁴).

Ingredienti:

albicocche: 2 kg.
acquavita: 2 litri
zucchero: un kg. e mezzo
acqua: un litro
cannella: gr. 20
garofani: gr. 10

Procedimento: metti le albicocche - ben mature! - in fusione a pezzi nell'acquavita coi loro noccioli pesti e gli aromi. Dopo otto giorni passa il liquido da un tovagliolo. Aggiungi lo sciroppo e poi filtra.

48) Grappa Franch o dell'antiquario

Origine: Severino Franch - Cles - 1975 (⁴⁵).

Ingredienti:

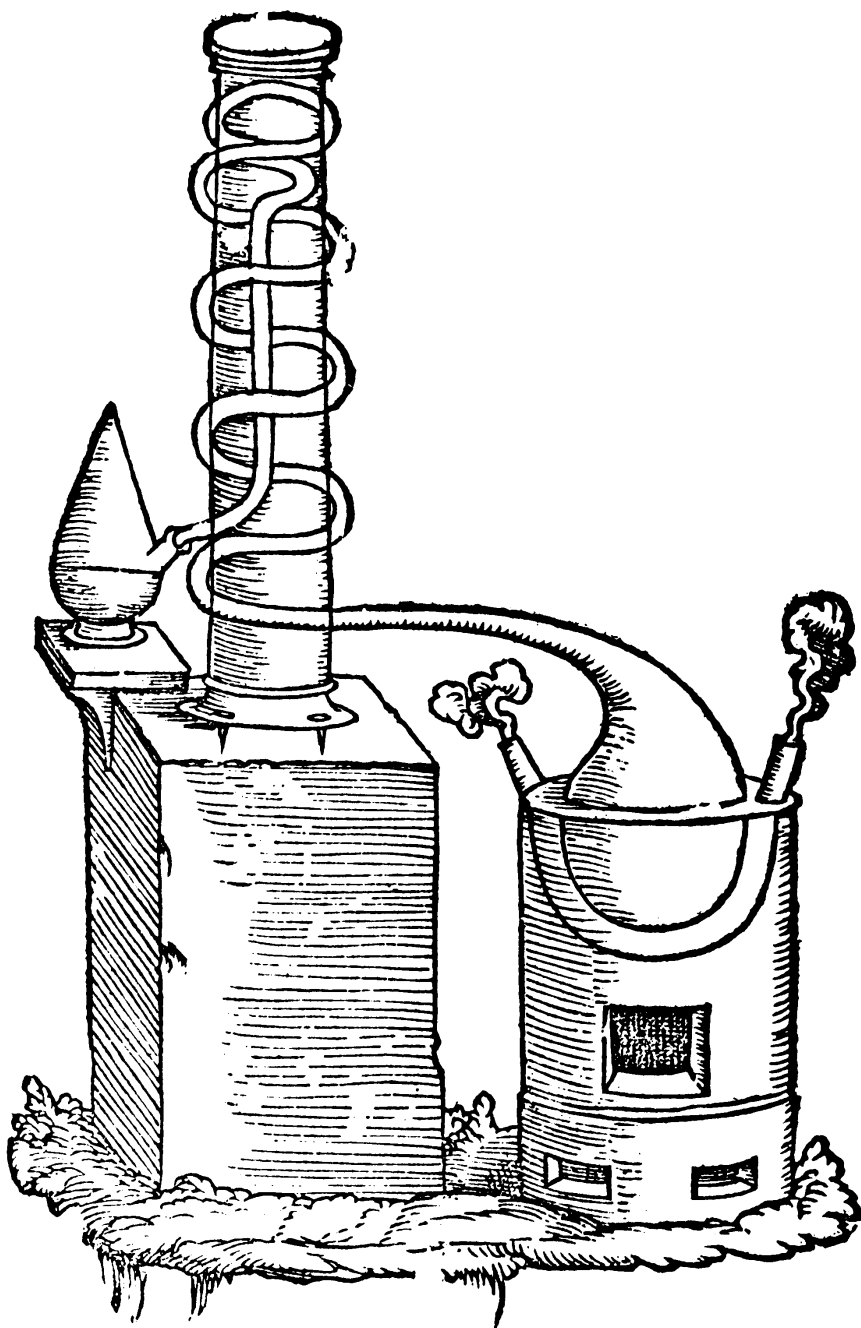
asperula: un pizzico
melissa: un pizzico
bacche di rosa: 3 o 4

achillea muscata: un pizzico
comino: un pizzico
buccie di arancio seccate: un pizzico
bacche di ginepro: sei o sette
cariofillata: un pizzico
alcuni grani di caffè per dare il colore giallo
zucchero: quattro cucchiaini grandi
grappa: due litri

Procedimento: metti il tutto in un grande recipiente di vetro e lascia macerare per almeno venti giorni. Ogni tanto scuoti il recipiente. Alla fine otterrai un'ottima grappa digestiva.

NOTE AL CAPITOLO SESTO

- (1) Manoscritto anonimo di cucina - scritto nel Trentino - 1755.
- (2) Manoscritto anonimo di cucina - scritto nel Trentino - 1755.
- (3) Manoscritto anonimo di cucina - scritto nel Trentino - 1755.
- (4) Manoscritto anonimo di cucina - scritto nel Trentino - 1755.
- (5) Manoscritto anonimo di cucina - scritto nel Trentino - 1755.
- (6) Manoscritto di cucina - Micheli Emma - Cembra - 1906.
- (7) Manoscritto di cucina - anonimo - 1910 - Lavis.
- (8) Ril. autore in Moena - 1968.
- (9) Manoscritto di cucina - anonimo - 1889 - Trento.
- (10) Manoscritto di cucina - scritto a Segno (Val di Non) - 1888.
- (11) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (12) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (13) Manoscritto di cucina - risale all'inizio del secolo - Capriana.
- (14) Rilev. autore - Severino Franch - Cles - 1974.
- (15) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (16) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (17) Rilev. autore - Valfloriana - 1969.
- (18) Rilev. autore - S. Orsola/Palù (Valle dei Mòcheni) - 1969.
- (19) Manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla (Valle di Cembra).
- (20) Manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla (Valle di Cembra).
- (21) idem.
- (22) idem.
- (23) idem.
- (24) Rilev. autore - Dro - 1966.
- (25) Manoscritto di cucina - scritto a Taio nel 1848.
- (26) Rilev. autore - Valle dei Mòcheni - 1966.
- (27) Manoscritto di cucina - anonimo - datato 1880 - Verla (Valle di Cembra).
- (28) Questa ricetta è molto vecchia. Mi è stata data nell'anno 1970 dalla Signora Maria Benetti in Borgo Valsugana.
- (29) Rilev. autore - Dro - 1966.
- (30) Tipico della Valsugana nel secolo scorso.
- (31) Ricetta data dalla signora Maria Benetti in Borgo Valsugana nell'anno 1970.
- (32) Manoscritto di cucina - anonimo - 1879.
- (33) Rilev. autore - 1967 - Valle di Cembra. Citato anche in un manoscritto di cucina anonimo del 1880.
- (34) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (35) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (36) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (37) Manoscritto di cucina - Pedri Giovanna - Piscine (Valfloriana) - 1896.
- (38) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (39) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (40) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (41) Rilev. autore - Capriana (Valle di Cembra) - 1966.
- (42) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (43) Manoscritto di cucina - Emma Micheli - Cembra - 1920.
- (44) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (45) Rilev. autore - Sign. Severino Franch - Cles - Val di Non - 1975.



In area veneta si usò molto una refrigerazione a serpentina del seguente modo: sulla sinistra si pone una stufa, mentre la serpentina gira attorno ad un cilindro posto su un basamento accanto. (da: Pietro de Crescentis: *Tecniche di distillazione* - 1534). Foto: Studio A 2 - Trento.

7.

Un liquore magico: il nocino

Parlare del nocino è come parlare di un amico. Lo abbiamo visto sin da piccoli sulla credenza della nonna e poi della mamma. Lo ha bevuto il nonno quando stava male, lo abbiamo bevuto noi stessi, quando qualche linea di febbre ci tormentava. Non era il solo liquore che si faceva in casa e a buon mercato: aveva delle proprietà medicinali notevoli e lo si apprezzava molto. Dire che era diffusissimo è dir poco. Era considerato indispensabile in casa come l'aspirina oggi. Entrò veramente nell'uso e nel costume popolare. Oggi è in disuso, come in disuso sono le piante di noce, ma un tempo era diverso. Anzitutto le noci in area trentina, con leggere varianti per l'altezza, si raccoglievano il 24 giugno, giorno di S. Giovanni. Questo non era un fatto casuale. Ricorderemo che questo giorno è una festa magica per eccellenza. È il solstizio d'estate. Un tempo sui monti, alla vigilia si accendevano dei fuochi e si ballava attorno. Successivamente si incendiavano delle ruote e le facevano rotolare a valle.

È indispensabile lavorare le noci nel giorno di S. Giovanni e nei giorni vicini: prima e dopo, perché soltanto in quel periodo il mallo raggiunge il cosiddetto tempo balsamico o per meglio dire in quel periodo esso è ricchissimo di quelle proprietà, per cui è giustamente famoso: l'acido malico e gallico, le due sostanze che combinate hanno proprietà e funzioni tonico-digestive-stimolanti. Nel periodo di S. Giovanni le noci, non mature, sono verdi e morbide. Bisogna staccarle dalla pianta, lavarle con cura ed asciugarle. Successivamente si tagliano a pezzi. A questo punto bisogna fare un avvertimento: le noci sono mature quando un ago le passa, senza eccessiva resistenza, da parte a parte.

In area trentina era importante anche il fattore lunare: le noci non si potevano raccogliere con la luna piena. Bisognava aspettare che cambiasse. Guai inoltre a raccogliere le noci sull'imbrunire. Queste dovevano essere raccolte solo con la luce del giorno, pena forti castighi ⁽¹⁾.

Alcune leggende narrano che dormire ai piedi di una pianta di noce di notte è pericoloso e perfino mortale. Questa pianta fu sempre considerata magica. In di-

verse culture fu considerata come un dio buono, che proteggeva gli uomini dagli spiriti, un po' come un parafulmine. Da pianta sacra nell'antichità, si tramuta nel Medio Evo in pianta malefica. Famoso è il noce di Benevento e le scorribande notturne che la fantasia popolare edificò.

Se è magica la pianta, magico è anche il frutto. La noce ha tutti gli aspetti della testa: il guscio è il cranio, interiormente, il seme è fatto come il cervello, coperto persino da una pellicola o guaina che ricorda le meningi. Durante il Medio Evo si aggiunse al Nocino della polvere di corno di cervo o di capra, per rendere il tutto più afrodisiaco, ma la sua funzione rimase nel tempo quella digestiva e sedativa dei crampi allo stomaco.

Plinio (100 d.C.) ci tramanda la ricetta composta di olio di noci, atta a curare i disturbi epatici.

Il nocino come abbiamo visto, è un liquore dalle origini antiche. Nell'ambiente trentino si tramandò gelosamente, di generazione in generazione, di madre in figlia, la sua ricetta. La raccolta di ricette di nocino che segue, parte dal 1630 e arriva ai nostri giorni. I particolari variano col trascorrere dei secoli, ma il risultato non cambia.

1) **Ottimo e rarissimo secreto delle noci verdi per il corpo humano**

”Il mese di maggio pigliate dei frutti delle noci verdi e tenere, e fatele pestare o ammaccare così un poco nel mortaro di pietra con pestatore di legno e poi mettetele in uno orinal di vetro col suo lambicco da distillare e fatene acqua con fuoco soave, che non pigli di fumo, né di artificio e quell'acqua rimettete in fiasco di vetro ben coperto, mettendovi per un fiasco di essa, una oncia di zucchero fino e così serbatela caramente.

Questa acqua pigliandone ogni mattina due dita in un bicchiere, mescolandovi un pochetto di vino bianco e tanta polvere di tartaro crudo cioè rasina o greppola di botte quanta staria uno scudo, sana ogni idropisia continuandola un mese, se l'idropisia è invecchiata et maligna, ma nelle più fresche e più leggere sana in dieci o undici giorni, è bene a pigliarne la sera quando si va a dormire.

Item se di questa acqua senza il tartaro, ma con un po' di vin bianco, come è detto, si bevè un pochetto ogni mattina sana la epilessia o mal di luna, come dir si voglia, la emicrania, la vertigine e gli occhi lacrimosi, fa tornare il latte alle donne, aumenta il seme agli uomini e li fa atti a generare.

Lavando con essa la testa, cioè bagnandola e poi stando un pochetto lavandosi con lissia e poi di nuovo ribagnandola con detta acqua e avvolgendola con lo sciugatoro e asciugandola come si fa, sana ogni sorte di tigna.

Con aggiunta di *acqua di vita* lavandone le piaghe e ogni sorte di apostema, le sana mirabilmente. Bevendone ogni mattina un pochetto, con un pochetto di vino bianco, non lascia che in quel corpo si possa generare ne allignare alcuna sorta di

cattivo humore o infirmità incurabile. Mettendosene in bocca un pochetto la mattina e la sera e lavandosi le gengive e i denti, sana. E se qualcuno si sente toccato da peste o che dubiti di averla se ben non è certo, bevane subito un mezzo bicchiere e stia digiuno sino a tre hore o due, e poi di nuovo beva altrettanta di detta acqua et mangi a suo piacere et non dubiti che sarà sano con l'aiuto di Dio".

(Origine: da "Alessio R.D.: De Secreti - stampato in Trento") (2).

2) Le proprietà dell'Acqua di Noce

Origine: da "I secreti di madama Fochetti - Venezia - 1697 - pag. 194" (3).

Primieramente ottima al mal di stomaco e particolarmente quando proviene da crudenza o indigestione e sia per rimediarsi quando si patisce oppure per prevenirlo quando ve ne sia occasione. Se ne deve pigliare una cucchiara con un poco di zucchero la mattina a digiuno una o due volte alla settimana al più e non bisogna mangiar ne bere per due hore doppo.

Vale per sanare gli accessi della febbre pigliandone un mezzo bicchiere, con altrettanta *acqua di vita* mezz'ora prima dell'accesso.

Per preservarsi dalla peste o aria infetta se ne deve pigliare una cucchiara a digiuno ogni mattina, mescolandovi, se vi si vuole, un poco di zucchero.

Procedimento: pigliate quella quantità di noci che vorrete, così come le trovate su gli alberi al fine del mese di Maggio o al più tardi al principio di Giugno. Pesatele e tenete nota del peso, pestatele in un mortaro di pietra, dopo distillatela a fuoco lento e conservate l'acqua che ne uscirà in una caraffa di vetro, mettendovi un puoco di cannella e di sandalo citrino a vostra discrezione e a proporzione dell'acqua e turatela bene.

Circa alli 15 di giugno pigliate il medesimo peso delle noci di prima, pestatele come le altre, aggiungetevi la prima acqua distillata, che havete conservata ed essendo ogni cosa molto ben misurata e confusa insieme distillatela con l'istesso vaso di prima, a fuoco lento come prima e conservate ancor questa seconda distillatione in vaso di vetro ben chiuso.

Finalmente verso il dieci di luglio pigliate ancora il medesimo peso della prima volta di noci di questa stagione; pesatele ancor'esse aggiungetevi l'acqua distillata delle due stagioni (mesi) precedenti ed essendo ogni cosa ben confusa insieme come prima, distillarete di nuovo a fuoco lento nel medesimo vaso o lambicco. Mettete poi quest'ultima acqua che ne uscirà in una caraffa o due di vetro ben chiuse e esponetele al sole per lo spazio di quindici giorni o di tre settimane e conservatela al bisogno.

3) Nocino

Origine: manoscritto di cucina - Conci Carla - 1870 - Tione (Val Giudicarie) (4).

Ingredienti:

acquavita: litri cinque
acqua: un litro
noci verdi: un kg. e mezzo
zucchero a pezzetti: gr. 720
cannella: gr. 24
garofani: gr. 18

Procedimento: le noci si raccolgono verso il dieci di luglio. Metti tutti gli ingredienti in un recipiente il quale non venga riempito più di due terzi. Scuotere tutti i giorni il recipiente, lasciandolo sempre ben tappato.

Ai primi di settembre estrarre il liquido e lasciarlo deporre fino a dicembre o gennaio.

4) Nocino (nr. 2)

Origine: manoscritto di cucina - 1889 - Tomasi Maria - Trento (5).

Ingredienti:

acquavita: un litro
noci verdi: nr. 15 a pezzettini
zucchero: 1/4 di kg.
vino vecchio buono: un po'
garofani: un po'
cannella: due pezzi
noce moscata: un po'
vaniglia: un po'

Procedimento: per ogni litro di acquavita nr. 15 noci tagliate a pezzetti, lasciare in fusione un mese o più come si vuole. Di poi, si estrae l'acquavita e si mette un quarto di chilo di zucaro o meno, a piacimento per ogni litro e si fa lo sciroppo con un po' di vino vecchio buono e poi si versa nel vaso e si aggiunge pochi garofani, cannella, noce moscata pesta e un po' di vaniglia e se lo lascia alcuni giorni in fusione, ma mai al sole e poi se lo filtra nelle bottiglie e sarà eccellente.

5) Nocino (nr. 3)

Origine: manoscritto di cucina - Micheli Emma - 1920 - Cembra ⁽⁶⁾.

Ingredienti:

noci col mallo tagliate in quattro: nr. 12
garofani: gr. 4
cannella: gr. 4
noce moscata: gr. 2
acquavita: un litro

Procedimento: metti il tutto in otto bicchieri (un litro) di acquavita fina. Nell'acquavita metterai libbre p. 1 e mezzo di zucchero sciolto in tre bicchieri di acqua.

Lascia il tutto in riposo per 50 giorni in un luogo ben esposto al sole. Quindi filtra.

6) Nocino (nr. 4)

Origine: manoscritto di cucina - Segno (Val di Non) - 1900 ⁽⁷⁾.

Ingredienti:

noci: nr. 7
noce moscata: una deca
china: una deca
garofani: mezza deca
zucchero: un quarto di kg.
acquavita: un litro
vino bianco: mezzo litro

Procedimento: in un recipiente di vetro mettere insieme le noci, la noce moscata, la china, la cannella, i garofani, lo zucchero. Aggiungere un litro di acquavita ed esporre in un luogo esposto al sole per quaranta giorni.

Poi si filtra e si aggiunge mezzo litro di vino bianco e lo zucchero. Lo zucchero si scioglie in un po' di acqua sul fuoco e poi si versa.

7) Nocino (nr. 5)

Origine: "Ecco il tuo libro di cucina" - Venezia - 1904 - pag. 789 - diffuso in area trentina.

Ingredienti:

noci: tre kg.
zucchero e acquavita: in proporzioni al sugo che daranno
garofani: un pizzico
cannella: un pizzico
macis: a piacere

Procedimento: gettate le noci e spremetene il sugo da un torchio. Prendete una uguale misura di acquavita del sugo e per ogni tre litri di sugo kg. 1 di zucchero sciolto colla minima quantità di acqua possibile, aggiungetevi le spezie, mettete al sole.

Dopo quaranta giorni filtrate.

Note: nel Trentino le noci vanno sempre colte dopo il 10 di giugno.

8) Nocino (nr. 6)

Origine: "Ecco il tuo libro di cucina". Venezia - 1904 - pag. 790 - diffuso in area trentina.

Ingredienti:

30 noci con il mallo verde raccolte dopo la metà di giugno
zucchero: gr. 500
acquavita fina: due litri
cannella: un pizzico
garofani: un pizzico

Procedimento: fate bollire le noci nell'acqua. Con un bicchiere di quest'acqua sciogliete e scioppate lo zucchero. Guernite ciascuna noce con due pezzetti di cannella e due garofani, unite ogni cosa, mettete al sole, trascorso un mese, filtrate.

NOTE AL CAPITOLO SETTIMO

- (¹) Rilev. autore: vedasi:
U. Raffaelli: L'influsso della luna sulla agricoltura nella tradizione popolare trentina - Economia Trentina - Camera di Commercio di Trento - Aprile 1976.
- (²) Alessio R. D.: De Secreti - 1630.
- (³) In "I Secreti di Madama Fochetti" - Venezia - 1697 - pag. 194.
- (⁴) Manoscritto di cucina - Conci Carla - 1870 - Tione (Val Giudicarie).
- (⁵) Manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (⁶) Manoscritto di cucina - Micheli Emma - 1920 - Cembra.
- (⁷) Manoscritto di cucina - Segno (Val di Non) - 1900.

ANTICHE MISURE

Misure di superficie

Iugero (1600 pertiche ²) = m^2 755

Pertica di V² (36 piedi ²) = m^2 3.60

Piovo trentino (4 staia trentine) = m^2 3383

Staio trentino (1/4 di Piovo) = m^2 846

(In diversi luoghi del Trentino c'erano altre 15 specie di staia da m^2 446 sino a m^2 1112).

Misure di capacità per solidi

Pertica³ di V = m^3 6.82; piede⁸ di V = m^3 0.032

Staio o moggio di V = *litri* 61.49

Staio trentino (1/8 di soma o 16 minelli) = *l* 21.16 1 minello = *l* 1.32

Soma grossa trentina (8 staia) = *l* 169.3

Soma nuova (da 6 misure) = *l* 150

Misura da granaglie (1/6 di soma) = *l* 25

Quarta di staio (4 min.) = *l* 5.29

V'erano poi altre diverse specie di some, e 16 specie di passi per la misurazione del legname.

Misure di capacità per liquidi

Brenta in Trento (da 2 congiali) = *l* 104.66

(Altre 4 specie di brente da *l* 71-118)

Congiale (1/2 brenta) = *l* 52.33; carro (12 congiali) = *l* 628

Emero (40 mosse) = *l* 56.59

Mossa (2 mezze, o 4 fracheli) = *l* 1.41; mossa piccola trentina = *l* 1.06

Galleda in Arco per olio = *l* 10

3 specie di orne da *l* 64, *l* 78 e *l* 106.

Pesi

Centinaio di V (100 libbre di V) = *kg* 56

Libbra di V (da 16 oncie o 32 lotti) = *kg* 0.56

Oncia di V (2 lotti) = grammi 35

Un Peso (15 libbre di V) = *kg* 8.40

Libbra piccola di Cavalese da 12 oncie = *kg* 0.36

Sacco per foglia di gelso = *kg* 33.60

Carato di V per orefici = grammi 0.20

Pesi di farmacia. Libbra (12 oncie) = *kg* 0.42

Oncia (8 drammi) = grammi 35

Dramma (3 scrupoli o 60 grani) = grammi 4.37

Scrupolo da 20 grani = grammi 1.46

8.

Il liquore del buon tempo antico: il rosolio

Quando lo nominiamo, subito ci viene in mente un mondo tutto particolare: il salotto buono della zia, della nonna, facce di vecchie signore che lo sorseggiano delicatamente ed intanto si scambiano confidenze con voce piana, tranquilla.

Sul tavolino biscotti fragranti dal sapore delicato, che dita affusolate prendono e portano alla bocca. Un mondo alla Gozzano, insomma, con tutto il suo fascino, tipico di una epoca e delle sue generazioni.

Questo liquore è rappresentante di questo tempo, nel quale le donne di casa, tenevano in sommo prestigio la produzione casalinga di liquori a scapito di quella industriale. È strano il rosolio. Nasce in una epoca, il Cinquecento, che vede il sorgere della liquoristica. All'inizio lo chiamavano "ol-rose", ossia olio di rose. Il suo profumo ed il suo sapore conquistano la gente raffinata di questo tempo, nel quale offrire un dolcetto o un pasticcino a base di zucchero, significa essere considerati signori e buongustai. La rosa, del resto, accompagna la mitologia, il martirologio, la storia e la poesia. Essa significa amore e bellezza.

Apprezzato per tanti decenni e secoli, oggi il rosolio non incontra più il gusto di un tempo. Uscito dal salotto "buono" di famiglia, ha dovuto subire la concorrenza dei liquori secchi, dei distillati come la grappa, il brandy, o lo whisky, che hanno contribuito a mutare i gusti. Il suo aroma dolce e profumato ha lasciato il posto al sapore secco.

I rosoli in genere non diventano buoni che un anno dopo la loro fabbricazione. Collocandoli però in bottiglie bene tappate, ma non piene, con grande precauzione a bagnomaria e con calore non superiore ai 50 gradi, si può affrettarne la maturità, ma è sempre meglio attendere che li maturi il tempo.

Le ricette che seguono sono state raccolte e lasciate intatte. Ognuna reca il nome della scrivente, la località di provenienza e la data, ove c'è, in cui è stata scritta.

1) Rosolio di pesche

Origine: manoscritto - Emma Micheli - Cembra - 1910.

Ingredienti:

mandorle: 15 dkg.
grappa: 1 litro
vaniglia o cannella regina: una stecchetta
ossi di pesche: un pugno

Procedimento: si mette in un armadio per due mesi in fusione, poi si filtra, indi si prendono tre bicchieri di acqua, si fanno bollire con 30 dkg. di zucchero finché è ben sciolto e sereno. Se lo passa poi per la salvietta e si unisce alla grappa.

2) Rosolio di arancio

Origine: manoscritto - Tomasi Maria - Trento - 1879.

Ingredienti:

arance: la buccia di quattro
grappa: mezzo litro
zucchero: un quarto di kg.
acqua: 1/4

Procedimento: in mezzo litro di grappa si mettano le bucce di quattro arance - si lascia in fusione per tre giorni sbattendo ogni giorno e poi si filtra. Si scioglie 1/4 di zucchero in 1/4 di acqua e se la versa sopra il rosolio.

3) Rosolio di noci o nosellino

Origine: manoscritto - Pergine - Weber Anna - 1901.

Ingredienti:

noci: nr. 12
grappa: un litro
zucchero polverizzato: dieci once
chiodi di garofano: alcuni
cannella: due o tre pezzetti
vino: mezzo litro ogni cinque di grappa.

Procedimento: si tagliano a pezzi minuti 12 noci, non ancora mature, indi se le infonde in un litro di buona grappa e di poi si espone il tutto al sole per 40 giorni.

Dopo questo tempo si levano le noci e si aggiunge al liquido ottenuto 10 onces di zucchero polverizzato ed abbrustolito fino a che diventa rosso (caramellato), alcuni chiodi di garofano e qualche pezzetto di cannella. Ciò fatto si espone al sole nuovamente per altri quaranta giorni, trascorsi i quali si filtra il liquido e vi si unisce per ogni cinque litri di grappa impiegata nella confezione, mezzo litro di buon vino.

4) Rosolio di cedro

Origine: manoscritto - Tomasi Maria - Trento - 1879.

Ingredienti:

cedro: cinque esemplari
limoni: tre
grappa: litri quattro
zucchero: kg. 2
acqua: mezzo litro

Procedimento: mettete in due litri di grappa la scorza della frutta tagliata finissima, strucatene (strizzatene) negli altri due litri il sugo, trascorsi che siano otto giorni, unitevi lo sciroppo e poi filtrate.

5) Rosolio di volpare

Origine: manoscritto - anonimo - Lavis - 1895.

Ingredienti:

grappa: tre litri
volpare: un kg.
noce moscata: un pizzico
finocchio: un pizzico
comino, garofani, cannella: un pugno in tutto
zucchero: tre etti
miele: 600 gr. per litro

Procedimento: si mettono i tre litri di grappa, il kg. di volpare, la noce moscata, il finocchio, il comino, i garofani e la cannella in un vaso e se lo pone, scuotendolo bene in un luogo che possa ricevere il sole per 40 giorni.

Passati i 40 giorni si filtra. Poi si prende un litro di questo liquido, vi si mette 30 deca (300 gr.) di zucchero e 60 deca (600 gr.) di miele per ogni litro. Se lo mette a fuoco lento sempre mescolando e schiumando, finché sia bello limpido, osservando che non deve mai bollire.

Terminato di schiumarlo se lo lascia raffreddare, indi se lo scuote ancora e se si vuole si torna a filtrare, perché rimanga più bello e limpido.

NB: il medesimo si fa col rosolio di mandorle di pesche. Per ogni litro di grappa ci vuole un pugno di mandorle, le altre dosi come il volpare.

6) Rosolio di ginepro

Origine: manoscritto anonimo - Segno (Val di Non) - 1889.

Ingredienti:

grappa: una mossa (circa un litro e mezzo)
bacche di ginepro: 4 deca (40 gr.)
zucchero: 1/2 kg.
acqua: un bicchiere

Procedimento: si lasciano in fusione per 40 giorni la grappa e le bacche, rovesciando il recipiente diverse volte al giorno.

Si passa poi il liquido per un setaccio, poi si prende mezzo kg. di zucchero e con un bicchiere di acqua si fa uno sciroppo a fuoco lento. Questo se lo infonde nel liquido purgato, sbattendolo finché si è sciolto.

7) Rosolio di fiori di acacia

Origine: manoscritto di cucina - Valle di Cembra - 1880 - anonimo.

Ingredienti:

grappa: un litro
zucchero: un kg.
fiori di acacia: gr. 200
acqua: un litro

Procedimento: mettere in fusione i fiori di acacia nella grappa, dopo quattro giorni untevi lo zucchero sciolto al fuoco coll'acqua. Dopo altri due giorni aggiungere due cucchiaini di miele di montagna, meglio se di colore scuro e dopo alcuni giorni (dieci o dodici) filtrare.

Otterrai un rosolio squisito e alquanto profumato.

8) Rosolio di maraschino

Origine: manoscritto di cucina - L. Micheli - Cembra - 1898.

Ingredienti:

grappa: un litro
zucchero: 30 deca (300 gr.)
cannella: un pizzico
garofani: idem
marasche: a piacere
anici stellati: 4 soldi

Procedimento: si mette insieme in un vaso o in una bottiglia grande la grappa, lo zucchero, gli anici stellati, la cannella, i garofani e le marasche. Si lascia il tutto per quaranta giorni al sole, poi si filtra.

9) Rosolio di limone

Origine: manoscritto - Weber Anna - 1901 - Pergine.

Ingredienti:

limoni: la scorza (buccia) gialla di tre
grappa: mezzo litro
zucchero: gr. 600
acqua: sette bicchieri
vaniglia: mezzo guscio

Procedimento: metti in fusione la scorza (buccia) nella grappa. Il giorno seguente fai sciogliere lo zucchero con l'acqua unendovi la vaniglia.

Metti al sole il tutto per quaranta giorni e poi filtra.

10) Rosolio di limone (seconda versione)

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - Trento - 1889.

Ingredienti:

limoni: la scorza (buccia) di sei tagliata finissima
spirito: un litro
zucchero: gr. 800
grappa: un litro e mezzo.

Procedimento: mettete la scorza (buccia) in fusione nello spirito. Trascorsi 15 giorni unitevi 600 gr. di zucchero scioppato con un litro di acqua, passate il composto attraverso un colino, fate bollire 15 minuti e le stesse scorze (bucce) con 200 gr. di zucchero e mezzo litro di acqua, unitele al resto e filtrate.

11) Rosolio di arancio

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - Trento - 1889.

Ingredienti:

aranci: nr. 3
grappa: una mossa (circa un litro e mezzo)
zucchero: tre quarti di libbra (560 gr. circa)
vaniglia: un pizzico
zafferano: un pizzico

Procedimento: per ogni mossa di grappa si prenda $\frac{3}{4}$ di kg. di zucchero e le scorze esterne di tre aranci e se le mette in composta in un bozzone per 15 giorni, quindi si fa lo sciroppo e dopo averlo raffreddato lo riporrai nel bozzone, ove rimarrà alcuni giorni in quiete. Indi si filtra e se si desidera vi si aggiungerà un po' di vaniglia ed una presicola (piccola presa) di zafferano per dare il colore e confezionare il sapore.

12) Rosolio di anici

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento.

Ingredienti:

grappa: un litro
anici: 5 soldi
anici stellati: tre soldi
arancio: la sua buccia
acqua: mezzo litro
zucchero: 3/4 di kg.

Procedimento: si pone in un pitarro un litro di grappa, cinque soldi di anici ben puliti, tre soldi di anici stellati e la corteccia (buccia) di un arancio. Si prende mezzo litro di acqua e 3/4 di zucchero e si lascia bollire finché fila bene. Ancor caldo si mette nel pitarro ben coperto, lasciandolo per un giorno in luogo caldo. Poi si filtra e alle dosi che restano vi si aggiunge del vino bianco con un po' di zucchero. Si copre bene lasciando il vaso per quindici giorni in cantina fresca, indi si filtra.

13) Rosolio di tè

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - Trento - 1889.

Ingredienti:

acqua: gr. 750
thè verde: gr. 60
grappa: due litri
zucchero: gr. 800

Procedimento: versate 250 gr. di acqua bollente su 60 gr. di thè verde scelto. Trascorsi 30 minuti aggiungetevi 2 litri di grappa, dopo ventiquattro ore 800 gr. di zucchero scioppato con 500 gr. di acqua.
Poi filtrare.

14) Rosolio di Alchermes

Origine: manoscritto di cucina - Tomasi Maria - Trento - 1889.

Ingredienti:

cannella regina: gr. 4
noce moscata: gr. 2

anici stellati: gr. 2
coriandoli crudi: gr. 1
garofani: gr. 1
vaniglia: una stecca piccola
acqua: tre bicchieri
zucchero: tre kg.
grappa: una mossa e mezza (circa 2 litri e 1/4)

Procedimento: prendi queste droghe ad eccezione della vaniglia, pestale bene e mettile in un vasetto con due dita scarse di spirito di vino in composta, ben turato e lasciale giù otto giorni, passati questi getta lo spirito, ma senza droghe, in una mossa e mezza di acquavita. Di poi prendi tre kg. di zucchero, bagnalo con quattro bicchieri crescenti di acqua e lascialo bollire sul fuoco questo sciroppo con entrovi la vaniglia, finché è ben chiaro, osserva che devi continuare a spiumarlo (cioè a togliere la schiuma), poi versalo in una pignatta a raffreddare e quando è freddo versalo nella grappa.

Prendi per due o tre soldi cocciniglia, pestala, mettila in un po' di grappa, filtra ed il liquido versalo nel rosolio.

Se il colore ti sembra troppo pallido, prendi 20 soldi di conserva di amaranto.

Note: come ricetta è la meno diffusa in area trentina. È evidente la sua origine extra-regionale.

15) Rosolio di noci

Origine: tratto da: "Ecco il tuo libro di cucina" - 1904 - Venezia - testo diffuso in area trentina.

Ingredienti:

noci: nr. 39
chiodi di garofano: nr. 6
cannella: tre pezzi
zucchero: gr. 800
grappa: litri 1 e 1/3

Procedimento: tagliate le noci (devono essere verdi, cioè col mallo e così morbide che si possono forare con un ago) a minutissimi pezzi, mettetele in fusione nella grappa, collocandole al sole. Scuotetele spesso, in capo a 40 giorni passate il liquido da un colino, aggiungetevi lo zucchero (senz'acqua), rimettete il composto al sole avendo cura di scuotere ancora il vaso. Trascorsi 12-14 giorni filtrate.

16) Rosolio di noci (altra ricetta)

Origine: manoscritto di cucina - Degasperi Luigia - 1893 - Sardagna.

Ingredienti:

acquavita: un bicchiere scarso
zucchero: 30 deca
acqua: mezzo bicchiere
nocino fatto

Procedimento: fatto il nocino alle noci che restano versate sopra del vino bianco (per es. un litro per 60 noci). Dopo alcuni giorni levate le noci e mettete un bicchiere scarso di acquavita. Al liquido si mette anche uno sciroppo formato da 30 deca di zucchero, mezzo bicchiere di acqua. Unite tutto assieme e filtrate.

17) Rosolio di vino

Origine: manoscritto di cucina - anonimo - scritto a Segno - 1910.

Ingredienti:

vino nero buono: un litro
garofani: 25 gr.
cannella: 8 gr.
rabarbaro: 10 gr.
noce moscata: una
mandorle di pesco: 10
acquavita: un litro e un quarto

Procedimento: un litro di vino nero buono, 25 gr. di garofani, 8 grammi di cannella, 10 gr. di rabarbaro, una noce moscata pesta, 10 mandorle di pesco.

Si fa bollire tutto assieme per dieci minuti.

Dopo raffreddato si aggiunge un litro e un quarto di acquavita pura, lasciando il tutto in fusione per tre settimane e poi si filtra e si mette in bottiglia.

18) Rosolio di anici stellati

Origine: manoscritto di cucina - Emma Micheli - Cembra - 1920.

Ingredienti:

anici: dieci soldi
acquavita: una mossa
zucchero: 40 dkg.

Procedimento: si pone il tutto in una bottiglia e si mette in un luogo esposto al sole per 20 giorni o al caldo su una stufa per egual periodo.

Poi si filtra e si fa stagionare.

19) Rosolio di china

Origine: manoscritto di cucina - Emma Micheli - Cembra - 1920.

Ingredienti:

acquavita: un litro
corteccia di china: 40 gr.
anici stellati: un pizzico
vaniglia: una polverina
zucchero: 60 deca
acqua: 3/4 di litro

Procedimento: un litro di acquavita - 40 gr. corteccia di china, un pizzico di anici stellati e una polverina di vaniglia. Tutto ciò sulla stufa per 25 giorni, poi si filtra. Indi prendi 60 d. di zucchero e 3/4 di litro di acqua che farai bollire finchè è limpido e poi unisci all'acquavita.

20) Rosolio di caffè

Origine: manoscritto di cucina - Emma Micheli - Cembra - 1920.

Ingredienti:

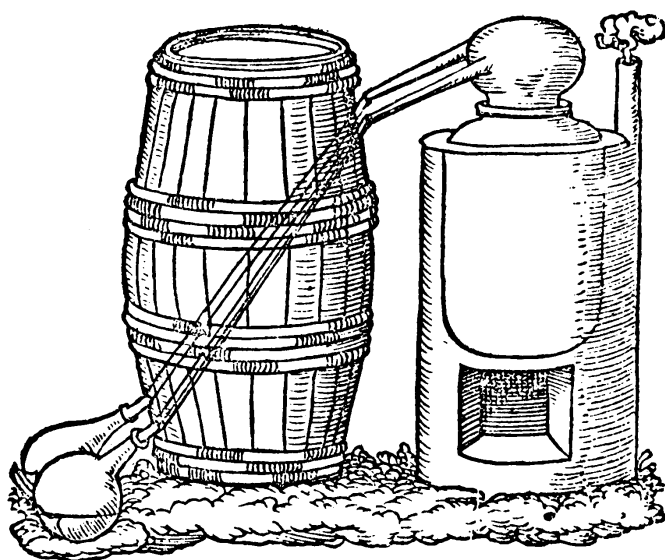
caffè: un quarto di litro
vaniglia: 6 gr.
acquavita: un litro
zucchero: un kg.
acqua: un litro

Procedimento: fai macerare per 24 ore 6 gr. di vaniglia in un litro di acquavita con un quarto di caffè. Fai bollire un kg. di zucchero in un litro di acqua. Quando bolle da tre minuti spegnila, con il sereno ben passato del caffè, lasciate sbollire un po' e poi unite allo spirito, a cui prenderai fuori i pezzetti di vaniglia.

Lascia il rosolio in bottiglia aperta per una notte, poi turala e fanne buon uso.

NOTE AL CAPITOLO OTTAVO

- (¹) Manoscritto - Emma Micheli - Cembra - 1910.
- (²) Manoscritto - Tomasi Maria - 1789 - Trento.
- (³) Manoscritto - Weber Anna - 1901 - Pergine.
- (⁴) Manoscritto - Tomasi Maria - 1879 - Trento.
- (⁵) Manoscritto anonimo - 1895 - Lavis.
- (⁶) Manoscritto anonimo - 1889 - (Segno - Val di Non).
- (⁷) Manoscritto anonimo - 1880 - Valle di Cembra.
- (⁸) Manoscritto di cucina - L. Micheli - 1898 - Cembra.
- (⁹) Manoscritto - Anna Weber - 1901 - Pergine.
- (¹⁰) Manoscritto - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (¹¹) Manoscritto - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (¹²) Manoscritto - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (¹³) Manoscritto - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (¹⁴) Manoscritto - Tomasi Maria - 1889 - Trento.
- (¹⁵) Tratto da: "Ecco il tuo libro di cucina" - 1904 - Venezia.
- (¹⁶) Manoscritto di cucina - Degasperì Luigia - 1893 - Sardinia.
- (¹⁷) Manoscritto di cucina - anonimo - scritto a Segno (Val di Non - 1910).
- (¹⁸) Manoscritto - Emma Micheli - Cembra - 1920.
- (¹⁹) Manoscritto - Emma Micheli - Cembra - 1920.
- (²⁰) Manoscritto - Emma Micheli - Cembra - 1920.



Alambicco cinquecentesco per il vino composto da: focolare, caldaia a forma cilindrica, cappello a due canne passanti attraverso una botte piena d'acqua. All'esterno due bocce nelle quali si deposita l'acquavite. Viene usato ancora oggi, specie nel contrabbando.
(da: Pietro de Crescentis: Tecniche di distillazione - 1534). Foto: Studio A 2 - Trento.

9.

Acquavite e grappa nella letteratura popolare

Parlare di rapporto fra acquavite e grappa e letteratura è un po' un fatto abnorme. In primo luogo perché è un settore molto scarno, in secondo luogo, perché, per raccogliere il racconto popolare è necessario vincere il muro di diffidenza che automaticamente si erge, allorché si sfiora questo argomento. A nulla vale chiedere informazioni su avvenimenti di cinquanta o quaranta anni fa.

L'interlocutore interpreta le parole, come se noi gli chiedessimo notizie sulla sua attività attuale. È, in poche parole, un dialogo fra sordi! Questi pochi racconti, perciò sono frutto di pazienza e di un po' di astuzia. Se analizziamo il materiale raccolto, troviamo un mondo rurale povero, ma dignitoso, permeato della naturale bonomia tipica della gente della Val di Cembra.

Il dialogo è scarno, ridotto all'essenziale. Spesso chi racconta ha un tono staccato, come se fossero frasi e parole appartenute ad un altro mondo. Il concetto religioso è predominante. Nel pensiero popolare distillare poteva essere una frode più o meno grande (sempre meno!) nei confronti della legge, ma distillare di domenica era una offesa al Signore e non c'erano attenuanti di sorta. Il castigo divino era la logica conseguenza.

La strega, in un altro racconto-leggenda, fugge davanti alla croce e castiga l'ingenuo contadino che le aveva teso il tranello. Nel racconto di Faver vediamo un paese e una valle monopolizzare con la loro sete di acquavite il Signore e provocare una specie di apocalisse casalinga.

La vita dura del distillatore notturno emerge dal racconto del vecchio contrabbandiere, mista a freddo, paure, fughe improvvise e ad una provvidenziale dose di furbizia che non manca mai.

Il gendarme ed il distillatore perdono i loro precisi lineamenti per assumere contorni sfuocati, inserendosi in un contesto sociale profondamente diverso dall'attuale.

L'ultimo racconto "La dote dela Silvia", è, forse, il più crudo. Il linguaggio è veloce. Sembrano quasi delle persone che hanno un appuntamento con il destino. Nel mezzo emerge la figura dell'Avisio, testimonia muto di tanti commerci clandestini e di tante tragiche morti.

BISOGNA LAMBICAR!

'Na volta 'n val de Cembra
i la vedeva magra,
per gnent no i la ciamava
la val de la pelagra.
Ma adess no gh'è negun
che gabia brutta cera,
i à parà for le filze
a sgnapa a "borsa nera".

Parchè l'autonomia
'l diventia 'n bon afar
i urla 'n val de Cembra:
"bisogna lambicar"! (1)

EL TONI RONCADOR (2)

El vecio Roncador el vegniva su pian, pian par el sentèr che dala val vegniva su vers el paes. Sule spale 'l portava 'n ceston pien de tochi de vigne par el fogolar de cà. El neva pian, par el peso e par i ani, che anca lori i scomenziava a pesar. Quando l'è arivà en toc en su, 'n do che la strada la feva 'na svolta, arent a 'n grop de alberi, l'ha sentì che gh'era qualchedun altri. El s'ha fermà de colp e pian, pian el s'ha vardà 'ntorno. Arent a 'n sass gross gh'era 'na macia scura che mugoleva appena. El Toni 'l s'ha svizinà per veder meo e l'ha vist che l'era 'na vecia, bassa, piena de fize e 'n migol malandada. Alor 'l gh'a domandà:

"Che fas po chive 'n de 'sto posto, femena?" Vos ciaparte su qualche magagna, magari la doia (1) con 'sto fret? Ma, ma, chi ses po?"

"Ho fat la bala, si 'na gran bala. Me son fermada per polsarme 'n migol sul quert del Gigioti, giò 'n bas. Entant che me scaldava ho sentù 'n gran bon odor de acquavita, son passada par el camin e son saltada fora dal fogolar butando golife (2) tut entorna. El Gigioti che 'l lambicava quando 'l m'ha vista, l'ha urlà: "Josi Maria! e . . . l'è scampà par la val. Me son beù 'n gran bozon de acquavita e . . . ades son chive e no son pù bona de moverme."

"Voi, voi, bon vecio, volè guadagnarvele 'ste monede de oro?"

L'ha tirà fora de sota al gromial (3) en pugn de monede de oro che 'n del scur del bosch le sluseva (4) come stele de not. El vecio Toni, che 'n de la miseria l'aveva passà part de la so vita, no l'era pù bon de tor via i oci da quel slusor.

Dopo 'n pezz el gh'a rispondù:

“Mi femena, 'na man te la dago volintera, ma varda che no gò né soldi né cavereti, né cavaì per portarte 'n giro! Son nut e crut (¹)!”

“Se me portè 'n del ceston fin en do che digo mi, 'sti soldi i è vossi” - l'ha rispondù la vecia.

“Fen cossì - el gh'a dit el Toni - diseme 'n do che ve devo portar e po fora i sghebeni (⁶), che sol el cielo sa se ghe n'ò de bisogni!”

“Basta che me porteghe fin al “pra del gobo” e dopo me rangio mi”.

A 'ste parole el Toni l'ha svoidà el ceston, l'ha ciapà la vecia e 'l l'ha ficada dentro.

“Eh, eh, . . . l'ha dit la femena - mi entant me fago na polsada”.

En de la testa del Toni però tuta la storia no la quadrava. Quela lì l'era 'na strega bona de chissà quali strolegade (⁷). L'aveva sentì ancor contar dele streghe, de quele che abitava via sora Lona, vers Lases e la Val dei Mochenì. Bisognava far en pressa, se no . . .

“Poderia far cossì - el pensava - per guadagnarme 'ste monede de oro: enveze de scargarla al “Pra del Gobo” la fago smontar arent ala cros de preda, su de sora e po' . . . vegna quel che ga da vegnir.”

El senter l'era ert e 'l peso anca, ma 'l Toni no 'l sentiva altro che i so pensieri.

Arivà al “pra del gobo”, l'è na avanti 'n toc e quando l'è arivà arent ala cros el s'ha fermà e 'l gh'a dit:

“Eco ghe sen, dame 'ste monede!”

La vecia, desmissiada de colp, l'ha ciapà la man che 'l Toni 'l ghe deva e la gh'a dat le monede de oro. E propri 'n de quel moment, en del girarse l'ha vist la cros . . .

L'ha fat en salt en dre e pò par aria tirando giò bestieme orende e pò l'ei scam-pada 'n dela not come na furia, urlando:

“L'has volù l'oro, bè ades el porteras par tuta la vita!”

I l'ha trovà 'l dì dopo. L'era pogià ala cros, i oci daverti dala paura, con la legna brustolada entorna. En man el tegniva strete dele monede de oro che sluseva ancora.

(¹) doia = polmonite.

(²) golife = tedeschismo, termine in disuso, scintille.

(³) gromial = grembiule.

(⁴) sluseva = scintillava.

(⁵) son nut e crut = alla lettera sono nudo e crudo. Sono povero in canna.

(⁶) sghebeni = soldi.

(⁷) strolegade = arti magiche basate sulla astrologia.

QUEI DE FAVER . . . ⁽³⁾

Na volta 'l Signore Dio l'ha volù castigar i Faorani (abitanti di Faver in Val di Cembra) perchè i lambicava massa e i pensava demò a far soldi e basta, a scapito dela religion.

En inverno, vers genar, quando tuti i aveva distilà vin e brasche, de not, se ha sentù en gran crèp ⁽¹⁾ che ha stremì tuti, ma nigùn ga avù 'l coraggio de nar a veder quel che era capità. Quela not, de colp, tute le boze, le damigiane, le baghe, le bot, tut ensoma quel che era pien de acquavita 'l s'ha spacà.

El liquido de fessura en fessura l'è na for dale case, l'è finì en dei rogiài ⁽²⁾ e dopo l'è corèst giò e giò fin en de l'Avis.

Sicome l'acquavita l'era tanta, ma propri tanta, l'Avis sgionfà polito l'ha portà tuta 'sta roba giò par la val e quando l'acqua l'ei arivada a Lavis, prima de nar 'n de l'Ades, l'ei nada par sora e l'ha inondà el paes.

Me nono el contava ⁽³⁾ che i ha fat la bala tuti, omeni, done, veci e boci e che 'na settimana dopo gh'era ancora le pantegane embriaghe.

⁽¹⁾ crèp = tuono, grande rumore.

⁽²⁾ rogiài = ruscello, piccolo rivo.

⁽³⁾ el contava = si riferisce al nonno di chi racconta.

GIANFRANCO VALENTINI: *Folklore e leggenda della Val di Fassa* - Cappelli editore

pag. 186 ⁽⁴⁾.

"Marugena trasse dalla tasca una bottiglietta. Oh, per l'occasione bisognava che anche Giòchele assaggiasse la sua speciale acquavite . . . Ne era rimasta poca, perché l'avevano in parte consumata durante il cammino . . . ma un bicchierino per Giòchele eccolo qui.

Il giovane tracannò il cordiale d'un sol fiato; come si usava tra uomini che non avevano paura della acquavite. Notò che quella aveva un sapore amarognolo . . . ma era specialità di Marugèna . . .

pag. 187

. . . Gli puoi credere, soggiunse la vecchia fattucchiera, perché mi sono interessata da chi so io e risulta che le cose stanno così . . . Al resto provvederà il filtro amatorio che ho messo nell'acquavita . . .

* * *

Anno 1971. Dicembre. Mi trovavo in un maso della Valle. Ero stato invitato ad assaggiare il vino nuovo. Sul focolare c'erano delle castagne novelle che scoppiettavano allegramente. Era dopo cena. La temperatura all'esterno era rigida ed il tepore del focolare era veramente da gustare. Si parlava del più e del meno: della campagna, dei raccolti, di prezzi, di politica. Dopo un paio d'ore il discorso scivolò sull'acquavita. Ne stavamo gustando un bicchierino a testa. Era buona, celestiale. Sembrava di bere l'autunno con i suoi profumi. C'era sapore di uva, di sole.

Mi conoscevano da quand'ero ragazzo e naturalmente si fidavano. Dopo un po' chiesi al G.:

"Ma senti, el possibile che nessun el se ricordia de come se lambicava 'na volta? Parlomen de qualche storia?"

Rimase per un po' in silenzio, guardando nel fondo del bicchiere.

"L'è storie vecie - de 'sti ani. Storie massa vecie" - mi rispose. "Gh'en conto una, ma guai a elo se pò 'l la scrive."

Promisi di malavoglia. Dopo mi narrò la storia che segue. Non sarà una storia o un racconto da letteratura, ma mi piacque. Forse era anche l'ambiente che avevamo intorno: una grande cucina con alle pareti "cazze", padelle di ottone ben lustre. Forse era il fascino di un mondo perduto. Chissà!

Quando ritornai a casa non seppi resistere. La trascrissi parola per parola, avendo cura di rispettare anche il più piccolo termine dialettale.

Oggi rendo noti i suoi ricordi di contrabbandiere. Lo faccio malvolentieri, perché mi sembra di mancare alla mia promessa di allora. Ma stia tranquillo, ho bevuto la sua acquavite. Tranne questi ricordi, non vedo, non parlo, non sento.

STORIE DE ACQUAVITA (1)

Aven fat tut ben. Mi e 'l Nato porten giò 'n del Canevet le brasche, 'l vin, 'na damigiana, bottiglie e 'na бага granda. Porten anca luganeghe, polenta fredda e formai, parchè la not l'ei longa.

Gh'è trei sinteri che porta al bait: uno l'è controlà dala Neta. La s'è postada, con el gaban vecio, lì, vizin al Pra del Gobo. L'alter dala Rosina e l'ultim dal Toni, en bojar gioven.

"La sera l'ei giusta - el dis el Nato - la luna l'ei fora e con 'sto scur no doveria esserghe nigun."

"Far acquavita l'è roba de spezialisti - ghe ribato mi sotovoze. La not l'ei scura e bela. Se sente demò el rumor de l'Avis."

El canevet l'è mal ridot. El quert el ga bisogni de esser giustà, en del mur gh'è 'n bus che domanda demò de esser empienù, ma sota 'n do che 'l volt l'è a bot, l'è 'na regia. Gh'è 'na banca de legna de foo, tajada con la luna giusta. El lambic el fa

'n tut un col fogolar. A forza de usarlo l'è tut engrenizà. El tubo no s'el vede. Par en bus del mur el va fora, el passa sota al cros e 'l va su de sora 'n tra i sassi. L'è 'n posto ideale.

For de man, scondù. Se pol controlar tuti i sintèri e su de sora se pol anca scondesse. De dre al bait gh'è 'na sorgente de acqua, che 'ncanalada la va 'n de 'na vasca de preda. Trèn 'n del parol le brache, 'l vin e dopo 'mpizen 'l foc.

"Sacranon - el bestiema 'l Nato - mi a far 'sti misteri me ven na fam!"

No arivo gnanca a voltarme che 'l ga 'n toc de luganega 'n boca!

"Magna anca ti mago - el me fa - se no crodes en de la caldera! De novembre scomenzia a far fret e anca l'acqua no l'ei tant calda. Con la mastela buto de continuo acqua. En dele man scomenzio a sentir i diaolini. Sero ben el lambic. Passo con en toc de carta 'mpizada 'ntorna e no gh'è niguna fiamma azzurra. El lambic el tira che l'è 'na meraviglia."

En de na brenta 'ntant l'acquavita la ven giò gocia a gocia. Le ore le passa pian pian. L'è le undese passade quando sento come 'na voze, lizèra, che sotovoze, me ciamà.

"Pero, Perooo!"

La prima roba che fago, l'è smorzar el lum a petroli e desvegiar el Nato.

"Nato, Nato, desmissiete. I ne ciamà! Ciapa 'na brenta de acqua e butela sul foc, che mi 'ntant vardo chi che l'è."

Daverzo la finestrela del Bait e vardo fòra. Su par el sinter ven na figura scura.

"O Dio, ghe sen - penso 'n tra de mi - i n'ha binadi!"

En da quela me se para 'nnanzi la Neta.

"Gh'è i gendarmi! Bisòn scampar. Sveglia Nato, dai Pero."

So già quel che gh'è da far. Entant che la Neta la smonta 'l lambic col Nato mi meto tuta l'acquavita 'n de na бага. Scondo la damigiana e le bottiglie. Me sistemo la бага sula schena. Doi minuti dopo gh'è sol l'odor.

"Lassa la porta e la finestra daverte - el me dis el Nato - che ghe sia giro d'aria."

De fòra entant la Neta, coi doi dedi en boca, la fa na fis-ciada lòngha 'n de la not par i altri. Coren tuti giò par el sinter en tra i filari de vigne.

"Gambe, gambe Neta - el fa el Nato - doven arivar prima de lori!"

A vederghè fen miracoi e sula schena la бага la pesa. Dopo la svolta veden finalmente 'l mas.

"Ghe sen - la dis la Neta - stavolta l'aven ciavadi!"

Scondo sota le ciasche, vizin ai cunèi, la acquavita. La Rosina e la Neta le va a vestirse e a netarse polito.

Empizem el foc e metém su 'na pignata granda par far vin cot. Dopo tre minuti i ariva.

"Aprite, Aprite!"

Daverzen.

"Sono dolente - el fa el capo gendarme - ma ci hanno riferito che state facendo acquavita di contrabbando. Dobbiamo fare una ispezione."

"Ma varda ti - el fa me pare - varda 'n do che sti cojoni de paesani i fa nar la gent con 'sto fret. Sentì, nè 'n do che volè a vardar e dopo vegnì che 'l vin l'è fat. Avrai scambià l'odor del vin cot par acquavita?" - entant ghe ven da rider e 'l me struca l'ocio. I varda dapertut, i svoltola, i sposta fascine, ma 'l fret l'è tant e l'odor del vin cot l'è tremendo. El va entorno e 'l par che 'l ciamà. E pò quel finanziaer gioven el varda con certi oci la Neta . . . No i vol, i dis che i è in servizio, che no i pol e noi a dirghe che i se ciapa la doja, con quel fret, a nar en giro . . .

Ne trovan tuti 'n cosina arent al fogolar a beber vin cot, a magnar rave brustolade, polenta scaldada e luganeghe. La Neta la ga i oci lustri a forza de far la cive-ta e de rider. Pù tardi resten lì, mi, me fradel Nato, me Pare, el Toni e i finanziaeri a beber vin e a contarnela. E lì sen restadi embaladi e 'ndormenzadi arent al calt del fogolar. Ale zingue de matina me sento ciamar e qualchedun en de 'na recia el me domanda:

"En d'ela la acquavita?" L'era 'l capo dei gendarmi, ancora mez ensimià, ma sempre brigante.

"El mas l'è pien - gò respondù - ma bison tirar giò i muri par gatarla!"

"Una volta o l'altra vi prenderò".

El m'ha dat na paca sula schena e pò i è nadi. Altri ani - sior - altri ani. Forse anca altra gent, chissà. E n'aven fat, savè, acquavita, ma propri tanta. Sol 'na volta i n'ha sequestrà 'l lambic, ma no i gaveva le prove che l'era nos e i n'ha moladi. E l'è sta 'n ben. Cossì 'na not gaven brusà 'l bait a chi che aveva fat la spiada.

Altri tempi sior . . . (4).

PICCOLO VOCABOLARIO:

canèvet = piccolo baito, in origine cantina.

baga = recipiente di pelle di capra rivoltata usato in prevalenza per contrabbando di grappa o vino - otre.

crodar = cadere.

sentir i diaolini = sentire formicolio nelle mani.

desmissiarse = svegliarsi

ciasche = frasche.

dòia = polmonite.

gatar = trovare, rinvenire.

Il racconto che segue è strano. È un misto di racconto popolare e di leggenda. Il tema di fondo è il solito: l'oltraggio alla religione, visto nel distillare di domenica e l'inevitabile castigo. L'aspetto anomalo lo troviamo nel finale, quando le baghe si trasformano in fiori di campo.

In questo caso, la fantasia popolare ha preso in prestito da qualche antica leggenda, questa visione, che serve senz'altro ad ingentilire il personaggio e a dare al finale un tono meno crudo e tragico.

EL MANELE LAMBICADOR (6)

Gh'era 'n vecio contadin, 'na volta. L'abiteva 'n de uno de quei masi, nadi 'n rovina, che ancòr poden trovar en de le campagne che dall'Avis ven su e su, fin a rivar al paes. No'l gaveva nient de strani, 'sto om, sol che l'era ors con la gent e, diria, anca rùstek. L'unico amor che 'l gaveva, l'era 'l lambic. Finì de zapar o de vendemar, dopo aver sghicià le brasche 'n d'en gran torcio che 'l tegniva 'n caneva, 'l scomenziava a brusar fòra ⁽¹⁾. Sto mistèr el lo feva 'n de 'n bait, al de là del mas, su 'n de 'n crozet ⁽²⁾. Lì, 'l podega veder chi che vegniva. Par lambicar no 'l gaveva orari, spess el laoreva anca de domenega. L'acquavita che 'n fin 'l feva, l'era la pù bona dela Val de Cembra.

No se sa come l'ei stada. Forse par envidia o par altre rason, pù persone le s'era lamentade col pret del paes. I diseva che lambicar de festa l'offendeva 'l Signore Dio e che quela acquavita no la podega far altro che mal. Sto poro pret l'era na giò dal Manele Lambicador, cossì i lo ciamava 'n paes, e 'l gaveva dit de no lambicar anca de festa, se no la so acquavita la sarìa stada frut de pecà mortal. El Manele 'n pezz l'ha scoltà, pò l'ha tirà giò doi madone. L'ha parà fòr de ca 'l poro pret e 'n fin el ga tirà drio 'n zuèch de legn ⁽³⁾, che 'l gaveva arent al fogolar. El pret, en tòc, l'ha corest, pò, quando l'è sta 'n migol lontan' el s'ha voltà. Se vedeva semper en fil de fum che vegniva su dal bait.

"Ades se rangia quel de sora! Mi quel che podo l'ho fat!"

E l'è nà su vers el paes. El Manele, restà lì sol, el s'ha serà la porta ale spale. L'ha ciapà doi zuèchi e 'l l'ha butadi sul foc.

"Maledeti - l'urlava - anca i preti de mèz!"

L'ha brusà fòra 'n fraco de di. Ogni tant el neva fòr de cà 'n d'el bosch a far legna. En dei di dopo l'ha vendù diverse damigiane de acquavita a gent de l'altra sponda, gent de Lona e de Albian. Entant s'ha svizinà Nadal. El di prima l'ha fat en mucio de legna seca da 'na banda e da 'n altra le ultime brasche che l'aveva tegnù de riserva. L'ha 'mpizà 'l foc, el gh'à mes denter tut, pò 'l s'ha mes a spetar e 'l parlava da sol. Ala prima gocia de acquavita se è sentù sgnolar ⁽⁴⁾ de picenin, semper pù fort, man a man che la vegniva giò. El Manele l'è restà lì, rincoionì dala paura. El vardava 'l liquido che vegniva giò dalla cana del lambic. L'era scur e tocandolo con en de, l'ha vist, che l'era sanch ⁽⁵⁾. L'ha fat de tut par smorzar el foc e slontanar el lambic. L'ha provà anca con l'acqua, ma no gh'era nient da far. Sto sanc el neva fòra dapertut . . .

En paes entant le campane le aveva ciamà la gent ala messa de mezanot e la ciesa la se era 'mpienuda. I steva disendo orazion, quando se ha sentù dei passi pesanti, come dei tonfi. La porta dela ciesa la s'è daverta de colp e i ha vist el Manele, con i cavei ciuspli ⁽⁶⁾, i oci sbaradi, coi vestiti tuti brodegghi ⁽⁷⁾ de sanch. Sula schena 'l portava doi baghe grande, piene de acquavita. Sota 'sto peso l'è vegnù avanti, tra do ale de gent stremida ⁽⁸⁾. L'è arivà fin all'altar, l'ha pogia le baghe e no l'è arivà a dir che: "Perdonème", che l'è crodà par tera, mort.

Entant che tuti i vardava e gh'era 'n silenzi mai sentù, le baghe l'è diventade fiori de camp e pian, pian le ha scuert el poro Manele. Entorna, entant, s'è spandù 'l pu bon odor, che mai acquavita l'avessa gavest.

Note:

⁽¹⁾ brusar fòra = espressione dialettale, significa alla lettera bruciare vino o vinacce - distillare.

⁽²⁾ crozet = piccola roccia, collinetta, macigno.

⁽³⁾ zuech = pezzo di legno - ceppo.

⁽⁴⁾ sgnolar = miagolare. In questo caso si intende per vagiti.

⁽⁵⁾ sanch = sangue.

⁽⁶⁾ ciuspli = capelli arruffati.

⁽⁷⁾ brodegghi = sporchi.

⁽⁸⁾ stremida = spaventata.

LA DOTE DELA SILVIA ⁽⁷⁾

L'era semper sta 'na famiglia de contrabandieri, quei che abitava al mas dela Frida. Gh'era i veci e dopo quattro o zingue fioi maschi. Ultima l'era la Silvia. I fradei 'n de certi periodi de l'an i partiva de not con dele baghe de acquavita sula schena, i passava l'Avis tacàdi a doi fili de fer, che passava sora e pò i se rampegava su per i costoni fin a 'rivar ai paesi de l'altra sponda. I neva ancora su fin en Pinè, en do che i vendeva la roba. Quando i tornava l'era baloni. I beveva e i treva i soldi guadagnadi sula taola.

La Silvia entant l'era cresùda. La gaveva dei bei cavei rossi come 'l foc, lònghi sula schena. Entorno i diseva che l'era selvadega, che l'era pù 'n om che 'na dona, ma la storia l'è che la piasèva a tanti. Forse l'era sta i soldi trati sula taola dai fradei o chissà, fato sta che 'na sera che i doveva nar a vender acquavita l'ha dit:

"Vegno anca mi, devo farme la dote!"

No gh'è sta gnent da far, nè i pianti de so mare, nè le beghe de so pare, nè i urli dei fradei. La s'è cargà sula schena 'na бага e la s'ha 'nviada. I fili che traversava l'Avis i era doi, un de sota, l'alter de sora. Sul prim se meteva i pei, su l'altro, i era verticali, se se tegniva con le man e pian, pian, se neva via. La prima volta i fradei i se l'era tolta drio, pensando che la se strachessa ⁽¹⁾. Ma no i aveva fat i

conti con ela. Su per i costoni la se rampegava come 'n gat e de not la sentiva i pericoi a zentenari de metri. En migol ala volta i aveva finì per vederla come un de lori. Quando i tornava a cà, la treva anca ela i soldi sula taola, ma dopo la sei binava su ⁽²⁾ e la nèva a sconderli, su 'n camera. Viaggio dopo viaggio la s'era messa via dei bei soldi.

'Na not, però, che i doveva portar acquavita dall'altra banda, no è na tut polito ⁽³⁾. L'Avis de sota l'era sgionf ⁽⁴⁾ de acqua dei temporai de dì prima. I trei fradei i è passadi, ma la Silvia, quando l'ei stada sora la moia ⁽⁵⁾ l'ha vardà 'n giò e, me digo che l'ei stada ciapada da l'acqua ⁽⁶⁾, fato stà che la gh'è crodada ⁽⁷⁾ denter. Se ha sentù 'n urlo e pò pù gnent. I fradei i è diventadi come mati. I l'ha cercada tuta la not e anca i di dopo, su e giò, senza magnar, desperadi, ma no i l'ha pù gatada ⁽⁸⁾.

Note:

⁽¹⁾ la se strachessa = si stancasse.

⁽²⁾ binar su = raccattare, prendere su.

⁽³⁾ polito = bene in questo caso.

⁽⁴⁾ sgionf = gonfio.

⁽⁵⁾ mòia = conca di acqua più o meno grande nell'alveo del torrente. Un tempo si estraeva la sabbia e la ghiaia. L'acqua poi copriva queste buche e formava piccoli laghi.

⁽⁶⁾ esser ciapada da l'acqua = essere attirati dall'acqua.

⁽⁷⁾ crodada = cascata dentro.

⁽⁸⁾ gatada = dal verbo gatar, trovare, rinvenire.

NOTE AL CAPITOLO NONO

⁽¹⁾ Poesia tratta da G. B. Zanettin: Cembra nel suo folklore - 1972 - pag. 14.

⁽²⁾ 1971 - Rilev. autore - Fachinat G. - Lisignago.

⁽³⁾ 1973 - Rilev. autore - P. P. - Faver.

⁽⁴⁾ Gianfranco Valentini: Folklore e leggenda della Val di Fassa - Cappelli editore - pag. 186.

⁽⁵⁾ Racconto popolare della Val di Cembra: zona comprendente Lisignago, Cembra, Faver, Lona. P. M. - 1971 - Rilev. autore - Ricordi di contrabbando.

⁽⁶⁾ Racconto popolare della Val di Cembra 1972 - P. G. - Cembra.

⁽⁷⁾ Racconto popolare della Val di Cembra 1971 - I. Santuari - Grumes.

10.

L'acquavite e la grappa nella medicina popolare

1) Al dolor dei denti rimedio provatissimo

Piglia di quelle granelle che fa la Fusania, la quale è una pianta che ha granelli in quattro e a cantoni e quando non trovasti di quelle, piglia della radice medesima di detta Fusania e fanne polvere. Poi piglia un poco della vernice dei scrittori e un poco di origano et fallo bollire in aceto forte, tanto che torni il terzo, dopo lavati la bocca con quello aceto caldo mescolato con un po' di acqua vita, quanto puoi sopportare e subito sarai sano. E se il dente fosse guasto lo farà cadere senza dolore.

(da R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento).

2) Al dolor dei denti

Piglia polvere di garofoli, mel rosato, acqua vita in parti uguali e mettile in una pignattina e falle bollire, poi piglia della detta compositione calda in bocca da quel lato dove ti duole il dente e tienla così per aliquanto spatio e lavaratti il dolore.

(da R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento).

3) Al puzzore del fiato

Piglia mele spumato libra una, acqua vita libra meza, legno aloe oncie tre, gomma arabica oncie due, noci moscate, galanga, cubele, cinamomo, mastice, garofoli, spiconardo misto ana dramme tre, ambre tritate dramme due e mescola tutte queste cose assieme e fanne acqua a lambicco e questa acqua caccia il fetore del fiato.

(da R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento).

4) A chi avesse perso il sonno per doglia eccessiva di testa o per altra simil causa

Piglia olio violato e rosso d'uovo e latte di donna, parti uguali e mescolali insieme e fanne un empiastro e poi bagna una pezza di acqua vita e stendivi suso il detto impiastro et ponilo sopra il fronte e sopra gli occhi a colui che non pote dormire e gli passerà il dolore e faralli venir sonno.

(da R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento).

5) A far che l'acqua vita riceva tutte le virtù de i medicamenti

Piglia quattro once di acqua vita e mettila in un vaso di vetro che habbia la bocca stretta, ma grossa di vetro e poi piglia li medicamenti eletti ben seccati e tagliati sottilmente e mettili in quel vaso insieme con l'acqua vita e stroppa diligentemente la bocca del vaso prima con lignaccio e poi con cera bianca di sopra e ultimamente piglia un vaso come si voglia e empilo di cenere calda, ma che non sia dentro fuoco alcuno e in quella cenere sepellisce il vaso della acqua vita, da poi metti ogni cosa in un letto di piuma e lasciatele star ventiquattro hore e poi cavale fuori e adoprane a tuo piacere.

(da R. D. Alessio: De Secreti: parte seconda - 1630 - Trento).

6) Per dar colore al volto

Piglia una oncia e mezza di sandali rossi e mettili a molle in una oncia di *acqua vita*, poi ungiti il volto e lascialo asciugare, poi lavatilo con acqua di pozzo e restaratti rosso e lustro.

(da R. D. Alessio: De Secreti - parte seconda - 1630 - Trento).

7) A far la faccia bella

Piglia *acqua vita* libra una, trementina bianca oncia una, con acqua di pozzo lavala nove volte, di modo che sia ben purgata, poi mettila in una boccia con l'acqua vita e falla distillare tre volte per bagno maria poi conservala in un vaso di vetro. Piglia poi argento di coppella, calcina con sal commune, poi lavalo bene con acqua di pozzo tanto che tu levi il sale. Piglia un poco di detto argento calcinato e legato in una pezza di lino bianca e sottile e mettilo così legato nella pezza in un bicchiero di vetro e mettivi sopra un poco della soprascritta acqua e lasciala così la notte in infusione et la mattina premi destramente la pezza e la calcina anderà nell'acqua come latte e metti di quella materia sottilmente in su la faccia et te la farà bianca lustra senza offesa alcuna.

(da R. D. Alessio: De Secreti - parte seconda - 1630 - Trento).

8) Per fare una acqua odorifera

Piglia gengero (zenzero), garoffoli, mastice, calamo aromatico, cipero, spiccardo e legno aloè ana once quattro, noci moscate oncia una, muschio grani sei e pesta ogni cosa mediocrementemente, poi mettile in una caraffa che tenga due boccali, poi empi la caraffa di *acqua vita* d'una cotta, e turala bene e lasciala così hore ventiquattro e sarà fatta che tu la potrai adoperare.

(da R. D. Alessio: De Secreti - parte seconda - 1630 - Trento).

9) Un ottimo rimedio contro la peste

Piglate una libbra di *acqua vita*, una libbra di acqua di melissa, una libbra de acqua de piantagine, e quando lo vorrete usare, cioè un dì sì e l'altro no, che si torrà in capo di due giorni, tanto una, quanto dell'altra e che di tutte ne sia in un gotto un buon dito e bevetele, né temerete di pigliar peste. Et tal acqua è ancora buona per fistole e per piaghe ed è provata.

(da R. D. Alessio: De Secreti - parte seconda - 1630 - Trento).

10) Acqua preciosa per il mal di occhi

Piglia verbena, bettonica, celidonia, ruta, eufragia, filero montano, radici di finocchio, garofoli, aloe epatico, ana dramme tre, canfora, e tutia preparata, ana once tre, e vin bianco once venti e *acqua vita* e falli distillare a lambicco, e usa l'acqua che ne uscirà a gli occhi e vedrai effetto mirabile.

(da R. D. Alessio: De Secreti - parte seconda - 1630 - Trento).

11) Unguento mirabile per ogni ferita

Piglia olio di abezzo oncie due, trementina chiara e olio di dipericon ana oncia una e mescolali insieme, poi aggiungivi incenso, mastice, macis sarcocolla, e mumia, tuti ben polverizati ana oncia una et metti ogni cosa in una boccia con cinque libre di *acqua vita* di tre cotte e falle bollire in bagno maria per un pezzo, poi leva la boccia dal bagno e cola la compositione e mettila in una ampola ben chiusa per cinque giorni al sole et cinque notti al sereno, poi usalo et quel che vorai meter sula ferita, bagnalo prima nel deto unguento caldo, poi bagna una pezza nel medesimo liquore et mettila sopra et lasciatela così per ore ventiquattro e vedrai effetto miracoloso.

(da: Anonimo: Libro di medicina - 1610 - Nell'interno si legge: "Modi per guarire ferite di cazadori et homeni d'arme."

12) Per sanare le percosse

Piglia salnitro, con talco calcinato bruciato sopra la brace e stagno in polvere e col corno di terra di pignatta invetriato che tenga la punta in acqua, ne caverai lo spirito distemperalo, o dissolilo, come di sopra, o con *acqua vita* e aceto distillato insieme e ancora con acqua forte, lavandolo poi dagli spiriti.
(da: Anonimo: pag. 136 - Libro di medicina - 1610).

13) Ricetta contra peste verissima

Pigliate un gotto e in esso fino alla terza parte mettete tiriaca fine e un terzo di acqua di vita e l'altro terzo acqua di un putto vergine et sano e incorporate insieme e daretene allo infermo tre mattine a digiuno un gotto ogni mattina. Et fu provato nella inclita città di Venezia nel 1504 per Mattio calegaro che stava a Santa Sofia e provollo sopra se e sua moglie.
(da R. D. Alessio: De Secreti - parte terza - 1630 - Trento).

14) Per far la barba negra e bella e per tingere i capelli secreto mirabile

Piglia due once di calcina viva e pestala benissimo, falla passare per un setaccio, poi mettila a molle in una scodella con *acqua vita*, acqua rosa, acqua di salvia parti uguali, tanto che basti a far molle la calcina, lasciala così due giorni, poscia mescola la calcina, sarà restata asciutta, falla seccare in tutto e tornala a polverizzare e mettila suso altrettanto delle soprascritte acque, come facesti di prima e aggiungivi once due di letargirio d'argento sottilmente polverizzato, passato per un setaccio, d'ogni cosa fa come un unguento liquido e con quella la sera quando vai a dormire ungiti bene tutti i peli della barba et i capelli, poi fasciali prima con stropia di canapa, poi di sopra con una tovaglia e lasciali così sino alla mattina. La mattina come sei levato dal letto, leva via la tovaglia e la stoppa et poi fregati bene la barba et i capelli con un panno di lino e con le mani, tanto che tutta quella materia che suso vi mettesti, cada giu in polvere et che la barba et i capelli restino purgati della detta mistura, poscia lavati il capo, et la barba con lissia et i peli della barba ti resteranno molto negri et belli et ungendoli poi con olio di gelsomino o altro olio odorifero ti saranno lustri e come naturali.
(da: R. D. Alessio: De Secreti - parte terza - 1630 - Trento).

15) Acqua d'ortica per la cura dei capelli

Si prendono radici d'ortica quante se ne possono prendere con ambe le mani; si cavano e si tagliano per lungo a pezzettini; poi si mettono con 1 litro di acqua

fredda al fuoco e si lasciano per 10 minuti senza però lasciarle bollire. Dopo che le radici sono state in quest'acqua per 12 ore in infusione si filtra quest'acqua e si aggiunge 1/8 di litro di buon aceto di vino ed altrettanto di buona acquavita.

Con questo miscuglio lavatevi la testa prima di andar a dormire e proverete un benessere e vi rinfrescherete la testa: oltre a ciò promuove la nascita dei capelli e preserva il cuoio capelluto da qualunque malattia. L'odore dell'aceto, un po' pesante, sparirà presto.

(manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento - La ricetta porta in calce la scritta "Dottor S.").

16) Ricetta per il dolor di denti

Pigliate legno chiamato Frassino, levatene la prima scorza, dopo abbruciate la seconda e mescolate della di lei cenere con *acqua vita*, formandone un'impastro, il quale applicarete sopra la tempia della parte offesa.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 148 - Venezia - 1697).

17) Ricetta contro la paralisia

Pigliate balsamo del Perù un'oncia, *acqua vita* raffinata due oncie, olio di lauro tre oncie; mescolate ogni cosa insieme e con questo linimento ben caldo ongete la parte inferma tre o quattro volte al giorno, fasciandola molto caldamente.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 153 - Venezia - 1697).

18) Balsamo eccellente per le piaghe

Pigliate: Olio di Ipericon mezza libra, Terebetina di Venezia, Gomma elemi, iride di Fiorenza, Aloe, mastice, Storace, Mirra, Sangue di drago, acqua vita an. 2.

Modo di comporlo: fate liquefare la gomma con l'olio e la terebetina, bagnare intanto il sangue di drago, e il rimanente con l'*acqua vita*; doppo mescolare ogni cosa insieme e fatelo cuocere a fuoco lento, overo ne i grandi caldi dell'Estate; mettetelo ai raggi del sole per lo spazio di un mese.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 189 - Venezia - 1697).

19) Sciroppo contro il reuma o sia catarro proveniente da causa fredda

Pigliate una libra d'*acqua vita*; quattro once di zucarro, due dram. di Canel-la: fatele stare in infusione per 4 hore: se vi si vuole dare la tintura, il Vin grosso è il migliore.

Per dargli odore si deve fare star a molle per tutta una notte quattro grani di muschio, o d'ambra gialla, e metterne due, tre quattro gocce nella Composizione. (da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 252 - Venezia - 1697).

20) Ricetta per sanare il mal Francese

Pigliate: turbit, scamonea ana 3., agarico, reubarbaro ana 2 dram., cristallo, mirra, teriaca ana 1 dram. e mez., aloe 1 dram., mercurio estinto con l'Oximele 2 onces, spirito di vetriolo 1 dram. terebetina di Venezia 2 dram., *acqua vita* un poco, siropo di limoni quanto basta.

Fatte in polvere le cose, che si possono polverizzare e ben misturate con la Teriaca, Terebetina, acqua vita e di Spirito di Vetriolo, ne formate col siropo de Limoni una massa, della quale ne pigliarete una dramma per farne 6 o 7 pilole le quali indorarete e farete pigliare ogni mattina continuaudo finchè sarà necessario. (da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 299 - Venezia - 1697).

* * *

Contro le Febri pestilenti con *acqua vita* d'agresta. Contro le quartane con acqua di Ulmaria, o di noce mescolata con *acqua vita*. Per la Colica con l'*acqua vita* & oglio di Sasso o di petrolo se n'onge la regione dello stomaco e l'imo ventre. Per la Sciatica, si dissolve in *acqua vita* & oglio d'edera, e s'applica caldo su la parte.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 303 - Venezia - 1697).

21) Rimedio per tanti mali et per anco la peste

Contro l'olcere interne al peso di 20 grani di acqua di piantagine, ma bisogna continuare. Se voi volete pigliarvi un poco più di pena, pestate la polvere dopo l'essalazione dell'aceto. La prima volta mettetela in un lambico di vetro; mettetevi tanto aceto distillato che sopravanzi tre o quattro deti, lasciatela riposare tutta la notte e la mattina distillate detto aceto, il quale rimetterete ancora sopra la detta polvere che resta in fondo al Lambico; e le mescolerete bene con la detta polvere & havendolo lasciato star in infusione 7 o 8 hore, lo distillarete ancor una volta, rimettendolo ancora sopra come la seconda volta e havendolo distillato la terza, l'aceto non val più niente. Allora poi pigliarete altrettanto di buona *acqua vita*, la qual metterete sulla medesima polvere & avendola ben mescolata, la distillerete e ciò per tre volte come l'aceto, senza lasciarla in infusione; alla terza volta l'acqua vita non val più niente, ma voi pigliarete la detta polvere, la quale haverà acquistata una meravigliosa virtù.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 306 - Venezia - 1697).

22) Per fare il liquore dorato di gran virtù

Sora la dose di un boccale e mezzo di buona *acqua vita* di vino, vi bisogna anche una pinta di buon vino bianco; per tre soldi di cannella e per tre soldi di zaffarano buono; queste cose sono la base per fare il detto liquor dorato con 5. quarte di buon zucchero, cioè a dire 15 oncie. Si deve pestare la cannella e metterla a molle in un vaso di terra con un bicchiere della detta *acquita* ben turata la sera, fino alla mattina. Il zaffarano si deve far seccare un puoco sopra una carta bianca posta sopra una paletta alquanto calda e poi metterlo in un altro bicchiere della detta *acquavita* in un altro Vaso a parte dalla sera alla mattina ben turato come si è detto della Canella.

(da: De' Secreti di Madama Fochetti - pag. 307 - Venezia - 1697).

23) Acqua per lo volto

Piglia un boccale di latte di capra, tre once di mele & sei uova fresche ben battute & mescola ben ogni cosa insieme, metti un puoco di *acqua vita* & fa lambicar a fuoco lento & nell'acqua che ne uscirà aggiungi mezza oncia di zucaro candito & conservala in un vaso di vetro & lavatine il volto la mattina & sarassi bellissimo.

(da: Campo R. D.: De Secreti contra pestem, Tridenti, Ex Typographia Episc. - 1654 - pag. 32).

24) Acqua preciosissima a diverse infirmità

Piglia di garofoli, di noci moscate, di zenzero, e macis, di zedoria, di frusti di ginepro e di pomo naranzo, di salvia, di basilico, di fiori di sambuco, di fichi sechi, di mandorle dolci, di pignoli, di ciascuno una oncia: di miele al peso di tutti. Pesterei e metterai ogni cosa con *acqua vita*, qual sia tre volte più di tute le altre cose e ponerei in bocca di vetro ben lutata . . .

(da: Campo R. D.: De Secreti contra pestem, Tridenti, ex Typographia Episc. - 1654 - pag. 49).

NOTE AL CAPITOLO DECIMO

- (¹) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento.
- (²) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento.
- (³) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento.
- (⁴) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte prima - Trento.
- (⁵) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (⁶) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (⁷) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (⁸) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (⁹) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (¹⁰) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte seconda - Trento.
- (¹¹) Anonimo: Libro di medicina - 1610 - Nell'interno si legge: "Modi per guarire ferite di caza-dori et homeni d'arme".
- (¹²) Anonimo: Libro di medicina - 1610 - pag. 136.
- (¹³) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte terza - Trento.
- (¹⁴) R. D. Alessio: De Secreti - 1630 - parte terza - Trento.
- (¹⁵) manoscritto di cucina - Tomasi Maria - 1889 - Trento. La ricetta porta in calce la scritta "Dottor S".
- (¹⁶) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 148 - Venezia.
- (¹⁷) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 153 - Venezia - 1697.
- (¹⁸) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 189 - Venezia - 1697.
- (¹⁹) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 252 - Venezia - 1697.
- (²⁰) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 299 - Venezia - 1697.
- (²¹) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 306 - Venezia - 1697.
- (²²) da: "De' Secreti di Madama Fochetti" - pag. 307 - Venezia - 1697.
- (²³) da: Campo R. D.: De Secreti contra pestem - Tridenti - Ex Typographia Episcop. - 1654 - pag. 32.
- (²⁴) da: Campo R. D.: De Secreti contra pestem - Tridenti - Ex Typographia Episcop. - 1654 - pag. 49.

MONETE IN USO A ROVERETO E TRENTO E LORO SUDDIVISIONI

TALLERO:

7 ½ lire o troni
30 traieri
90 carantani
150 soldi
450 quattrini
1800 denari

FIORINO:

5 lire o troni
20 traieri o grossi
60 carantani
100 marchetti o soldi
300 bezzi o quattrini
1200 denari

LIRA o TRON:

4 traieri o grossi
12 carantani
20 marchetti o soldi
60 bezzi o quattrini
240 denari

TAIERO o GROSSO:

3 carantani
5 marchetti o soldi
15 bezzi o quattrini
60 denari

CARANTANO:

5 bezzi o quattrini
20 denari

MARCHETTO o SOLDI:

3 bezzi o quattrini
12 denari

BEZZO:

4 denari
10 perneri

PESI E MISURE IN VIGORE A TRENTO

Libbra di Trento = 0 libbre di Vienna - 19 lotti e $\frac{1}{4}$

Oncia di Trento = 0 oncie di Vienna e $\frac{4}{5}$ di oncia

Libbra di Vienna = 0 chilogrammi, 56 decagrammi

Lotto di Vienna = 1 decagrammo e 7,5 grammi

Mossa = 1 litro, 4 decilitri

Emero = 0 ettolitri, 56 litri, 5 decilitri

Le misure farmaceutiche erano uguali per tutta Europa. Si suddividevano in:

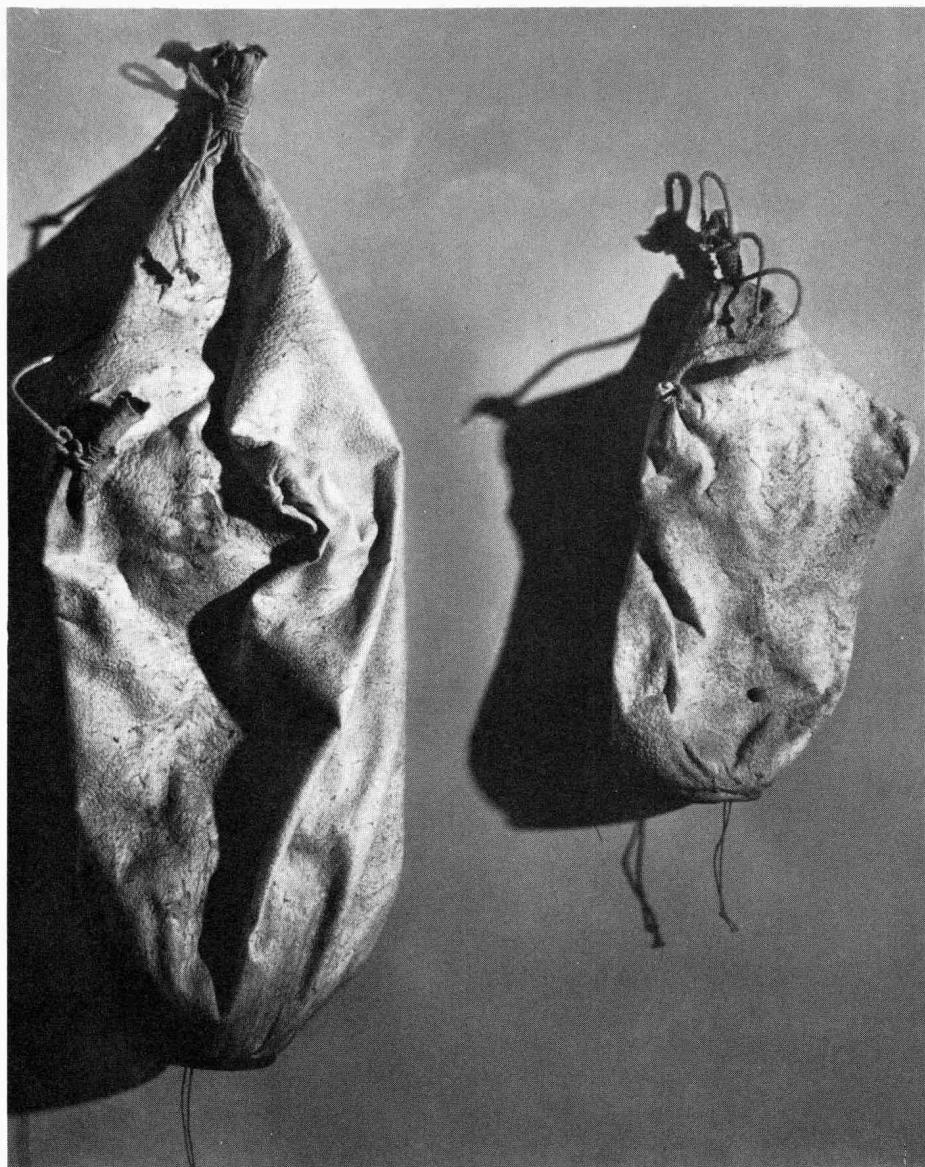
Libbre, oncie, dramme, scrupoli e grani.

Libbra = 12 oncie

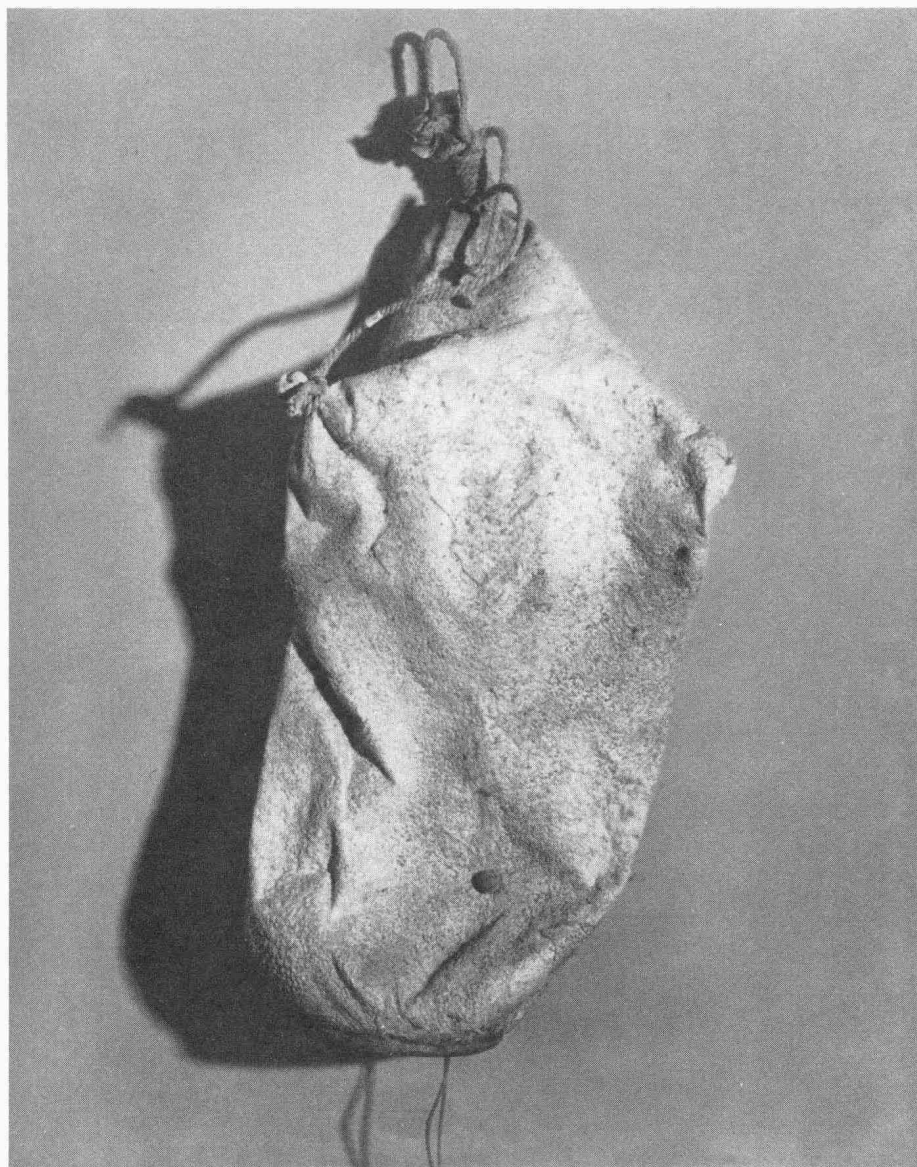
Oncia = 8 dramme

Dramma = 3 scrupoli

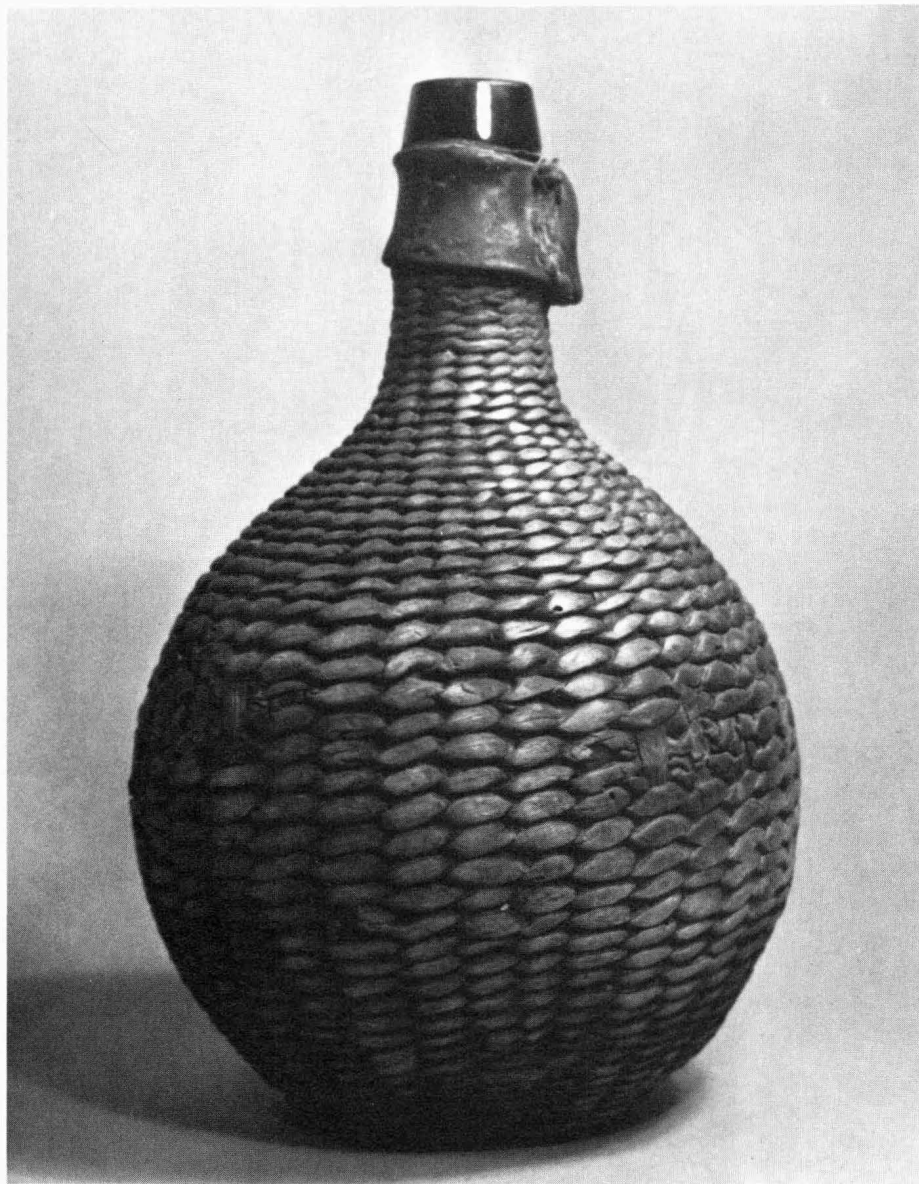
Scrupolo = 20 grani



Otri in pelle di capra per grappa. Nome dialettale: "baghe". Il primo può contenere 40 litri di grappa, il secondo (di capretto) 15 litri (Segonzano - Val di Cembra).
(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 1799 e 1798)
Foto Giuseppe Šebesta.



Otre in pelle di capretto per grappa di piccole dimensioni usato per contrabbando. Contiene 12 litri. Nome dialettale: "baga". Origine: Segonzano - Val di Cembra.
(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 1798) Foto Giuseppe Sebesta.



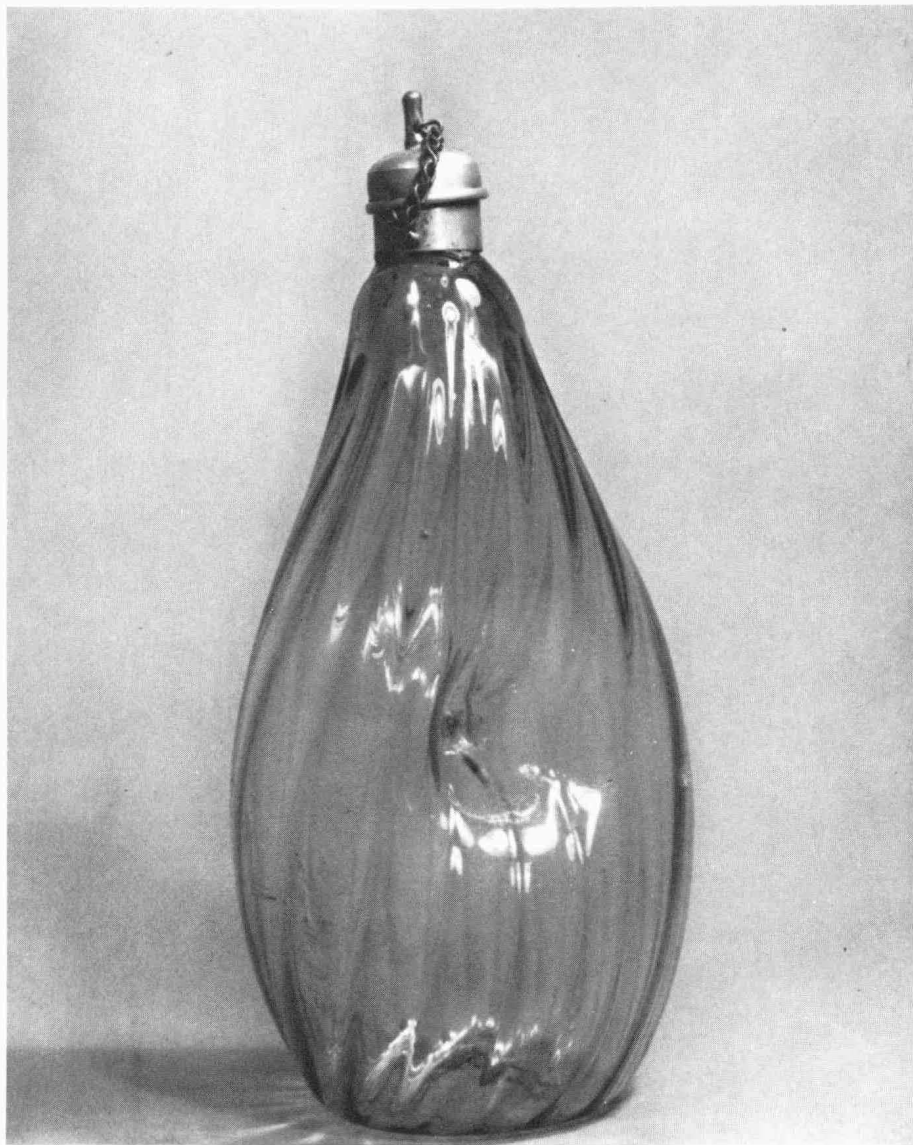
Fiaschetto per grappa. Si noti il pregevole intreccio di radici d'albero che lo ricopre interamente.
Origine: Val di Rumo.
(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 3616). Foto
autore.

LA SPIRITOSA



Alambicco mobile su quattro ruote utilizzato all'inizio del secolo nell'area del Sarca. Provenienza Dro.

(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 1944) Foto Giuseppe Sebesta.



Bottiglia a forma di pera in vetro soffiato. Schiacciata a metà sui lati opposti è munita di una chiusura a vite in peltro. Di colore giallo, blu, verde. Di provenienza austriaca fu chiamata "Nabelflasch", ossia bottiglia ad ombelico. Famose furono le vetrerie ottocentesche di Kramsach e di Horbrunn nel Tirolo del Nord, che la produssero. All'interno i contadini vi conservavano la grappa fatta in casa.

(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 1585) Foto autore.



Contentore in legno a forma di tronco di cono con due buchi: quello grande superiore per introdurre e per togliere la grappa, quello inferiore per togliere l'ultimo deposito. Nome dialettale: Ponzena. Origine: Faver - Val di Cembra.
(Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - S. Michele all'Adige - Nr. inv. 634) Foto Rensi - TN

Indice

Presentazione		pag.	5
Cap. I:	Origini dell'acquavite e della grappa	»	11
Cap. II:	Nascita e commerci di acquavite e grappa nel Trentino. Fonti storiche	»	21
Cap. III:	L'acquavite nei rimedi popolari contro la peste	»	53
Cap. IV:	Sistemi di tassazione dell'acquavite e della grappa in Italia e nell'impero austro-ungarico nel secolo XIX	»	57
Cap. V:	La distillazione clandestina e il contrabbando	»	65
Cap. VI:	I liquori casalinghi	»	71
Cap. VII:	Un liquore magico: il nocino	»	97
Cap. VIII:	Il liquore del buon tempo antico: il rosolio!	»	105
Cap. IX:	Acquavite e grappa nella letteratura popolare	»	117
Cap. X:	Acquavite e grappa nella medicina popolare	»	127

